



WAGYU ENTRECÔTE MIT KORNBLOMENBUTTER



Für 4 Personen

ZUTATEN

1 kg Wagyu Entrecôte
Öl zum Anbraten
2 Hände Heu
vom Biobauern
Fleur de Sel, Pfeffer

ZUTATEN FÜR DIE BUTTER

150 g Butter (zimmerwarm)
1 TL Fleur de Sel
2–3 Zweige Thymian
2 TL getrocknete Kornblumen
Abrieb ½ Zitrone (Bio)
1 TL Zitronensaft

750 g Landbrot
Olivenöl zum Rösten
2 Knoblauchzehen
Backpapier
Faden

ZUBEREITUNG

Entrecôte von beiden Seiten scharf anbraten und beiseite legen. Heu mit Wasser befeuchten und eine Hälfte in eine Auflaufform geben. Das Fleisch auf das Heu legen und mit der anderen Hälfte des Heus bedecken. Etwas Thymian dazu. Jetzt alles bei 120 °C ca. 90-100 Minuten im Backofen mit VarioSteam Dampfzugabe Sanftgaren.

Während das Entrecôte im Backofen ist, Butter grob schneiden und mit Salz, Pfeffer, gehackten Kräutern, Kornblumen, Zitronensaft und Abrieb bestreuen. Alles mit einer Gabel vermischen und in Backpapier wickeln. Butter mit Backpapier zu einer Rolle formen und kalt stellen, bis das Fleisch fertig gegart ist.

Danach das Landbrot in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Öl und Knoblauch goldbraun rösten.

Das Fleisch aus dem Backofen holen und etwa 10 Minuten im Heu ruhen lassen. Dann aufschneiden, mit Fleur de Sel und nach Wunsch mit Pfeffer würzen. Zusammen mit dem gerösteten Brot und der Kornblumenbutter servieren.