



COOKING PASSION SINCE 1877

ENTRECÔTE STEAK MIT ESTRAGON SAUCE



2-4 Portionen

INGREDIENTS

ENTRECÔTE STEAK

- 1 Daumengrosses Stück Ingwer
- 2 Rote Chilis
- 2 El Öl
- 1 Entrecôte (ca. 3 cm Dick)
- 300 G Frische Steinpilze
- 1-2 Zweige Hopfen
- 1-2 El Olivenöl zum anbraten
- 1 El Butter
- 1 Tl Gehackte Petersilie
- 1-2 Tl Grobes Meersalz
- 1-2 Tl Pfeffer aus dem Mörser

SAUCE ESTRAGON

- 30 MI Weissweinessig
- 50 MI Trockenem Weisswein
- 4-5 Pfefferkörner (Weiss)
- 2 Schalotten
- 200 G Butter
- 3 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 Messerspitze Cayennepfeffer
- Ö Bund Estragon



PREPARATION

Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden, Chilis in Ringe schneiden. Ingwer und Chilis mit 1 bis 2 EL Olivenöl im Mörser zu einer Paste zerreiben. Das Fleisch mit der Paste einreiben und etwa eine halbe Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Pilze putzen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden

Die Hopfenzweige um das Fleisch winden und leicht zuknoten. Das Fleisch in einer heißen gusseisernen Pfanne in Öl von beiden Seiten je 1 bis 2 Minuten auf Stufe 8 kräftig anbraten, danach die Hitze auf Stufe 3-4 reduzieren und von jeder Seite weitere 8 bis 9 Minuten langsam auf Stufe 3-4 weiterbraten. Danach das Steak 6 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Steinpilze langsam über 4 bis 5 Minuten auf Stufe 5 nicht zu heiß in Butter in einer Pfanne braten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreuen. Das Fleisch tranchieren und vor dem Verzehr mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Pilzen und der Sauce Estragon servieren.

Zubereitung Sauce Estragon:

Weißweinessig, Wein, Pfeffer und fein gehackte Schalotten in einen kleinen Topf geben und auf Stufe 3 etwa ein Drittel der Flüssigkeitsmenge einkochen. Dann durch ein Sieb gießen, Flüssigkeit aufheben und abkühlen lassen.

Butter auf Stufe 1-2 zum Schmelzen bringen. Eigelbe mit der Reduktion in eine Edelstahlschüssel geben und mit dem Schneebesen auf einem warmen Wasserbad 4 Minuten kräftig schaumig aufschlagen. Die handwarme Butter in feinem Strahl langsam unter die aufgeschlagene Eimasse rühren.

Gehacktes Estragon unterheben und mit Salz und wenig Cayennepfeffer abschmecken.