

ENTRECOTE

auf Gemüsebett mit Kräuterbutter

- 4 Entrecotes (je etwas 180 g)
- **Fleischgewürz**
- 1 EL Bratbutter
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Stange Lauch
- 2 Rüebli
- 1 kleine Knollensellerie
- 1 bund frische Kräuter
- 1 EL Butter
- 1 dl Bouillon
- Salz und Pfeffer
- **Kräuterbutter**



-
- Fleisch würzen und in der heissen Bratpfanne beidseitig je eine Minute gut anbraten, herausnehmen und auf eine vorgewärmte Platte legen.
 - Im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten niedergaren. In den letzten 2 Minuten die Temperatur auf 200 Grad erhöhen, damit das Fleisch gut heiss wird.
 - Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Lauch, Rüebli und Sellerie in gleichmässige, feine Stäbchen schneiden und Kräuter fein hacken.
 - Zwiebel und Knoblauch in der heissen Butter andünsten. Gemüse dazugeben und mitdünsten. Bouillon eingiessen und das Gemüse knapp weichkochen. Frische Kräuter dazugeben und abschmecken.
 - Das Gemüse in eine vorgewärmte Gratinform geben, Fleisch daraufsetzen und die Kräuterbutter obenauf legen. Sofort servieren.

Dazu passt

Pommes Frites oder Kartoffelkroketten

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.

KRÄUTERBUTTER VARIATIONEN



1 Bärlauchbutter

- 100 g weiche Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 6 Bärlauchblätter
- einige Tropfen Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 Zitronenbutter

- 100 g weiche Butter
- ½ Zitrone, Schale und Saft
- ½ Kl Curcuma
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

3 Olivenbutter

- 100 g weiche Butter
- je 3 schwarze und grüne Oliven
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

4 Johannisbeerbutter

- 100 g weiche Butter
- 50 g Johannisbeeren
- ein paar Tropfen Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

5 Kräuterbutter

- 100 g weiche Butter
- 1 Bund verschiedene Kräuter

(Petersilie, Thymian, Oregano, Estragon)

- Salz, Pfeffer aus der Mühle

6 Rotweinbutter

- 100 g weiche Butter
- 1 Schalotte
- ½ dl Rotwein
- ein paar Tropfen Randensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

7 Pfefferbutter

- 100 g weiche Butter
- 1 El grüne, eingelegte Pfefferkörner
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Knoblauch und Bärlauch fein hacken und darunterrühren. Zitronensaft begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Buttermasse auf ein Backtrennpapier geben, zu einer Rolle formen und kühl stellen.

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Unter die Butter mischen und gut würzen. In einen Spritzsack füllen, Rosetten auf ein Backtrennpapier spritzen und kühl stellen.

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Oliven fein hacken und unter die Butter rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Buttermasse auf ein Backtrennpapier geben, zu einer Rolle formen und kühl stellen.

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Frische oder tiefgekühlte Johannisbeeren vorsichtig untermischen. Mit einigen Tropfen Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Buttermasse auf ein Backtrennpapier geben, zu einer Rolle formen und kühl stellen.

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Kräuter fein hacken und unter die Butter rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuterbutter in einen Spritzsack füllen, Rosetten auf ein Backtrennpapier spritzen und kühl stellen.

Schalotte fein hacken und in wenig Butter andünsten. Rotwein dazugeben und ganz einkochen lassen, auskühlen lassen. Butter mit dem Mixer schaumig rühren, Schalotte und Randensaft untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Buttermasse auf ein Backtrennpapier geben, zu einer Rolle formen und kühl stellen.

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Pfefferkörner dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Buttermasse auf ein Backtrennpapier geben, zu einer Rolle formen und kühl stellen.