

ENTRECOTE

an einer Heidelbeersauce

- 4 Entrecotes
- **Fleischgewürz**
- 1 EL Bratbutter

Heidelbeersauce

- 150 g Heidelbeeren
- 1dl Rotwein
- **3 dl braune Sauce**
- 2 EL Balsamicoessig
- 1 EL fein gehackter Rosmarin
- Pfeffer aus der Mühle



-
- Fleisch würzen und in der heissen Bratbutter beidseitig je eine Minute gut anbraten, herausnehmen und in 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.
 - Für die Heidelbeersauce den Bratensatz mit Rotwein ablöschen und mit brauner Sauce auffüllen.
 - Heidelbeeren, Balsamicoessig und Rosmarin dazugeben, kurz aufkochen und abschmecken.
 - Sauce separat servieren.

Dazu passen

Spätzli oder Bratkartoffeln

Hinweis

Statt Heidelbeeren können Sie auch Holunder- oder Preiselbeeren nehmen.

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.

BRAUNE SAUCE

- 2 kg Natura-Beef Knochen
- 4 El Öl
- 200 g Rüebli
- 200 g Knollensellerie
- 200 g Lauch
- 1 grosse Zwiebel
- 80 g Tomatenpüree
- 5 l Wasser
- 1 l Rotwein
- Salz und Pfeffer
- 6 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- 20 zerdrückte Pfefferkörner
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Büschel Petersilie
- 50 g Speisestärke



1. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Knochen darin allseitig gut anrösten (eventuell zweimal).



2. Gemüse in grobe Stücke schneiden und mitdünsten.



3. Tomatenpüree begeben und unter ständigem Rühren mitrösten. Mit 1½ l Wasser ablöschen und wieder einkochen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Mit Rotwein ablöschen und mit Wasser auffüllen, salzen.



4. Sauce aufkochen, abfetten und abschäumen. Gewürze begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 4 Stunden köcheln lassen.



5. Sauce durch ein Tuch passieren, wieder aufkochen und um die Hälfte reduzieren.

6. Speisestärke mit etwas Rotwein auflösen und die Sauce damit binden, abschmecken. Unter gelegentlichem Rühren die Sauce im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Eine Woche im Kühlschrank haltbar oder portionsweise tiefkühlen.

Ergibt etwa 3 Liter Sauce.