

Entrecôte double



(Bildquelle: Schweizer Fleisch)

Zubereitung

- Ofen auf 80° vorheizen und eine Platte / Gratinform mitwärmen (Ober-Unterhitze)
- Die Entrecôte(s) mit Salz und Pfeffer würzen (Wichtig: min. 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühler nehmen damit die Entrecôte(s) Zimmertemperatur haben.)
- Die Entrecôte(s) in einer Bratpfanne (hoher Rand wegen dem Fettspritzern) in Bratanken oder Erdnussöl (Geschmacksneutral und hoch erhitzbar) rundherum, auch an den Enden, jeweils 2-3 Minuten scharf (kräftig) anbraten.
- Anschliessend sofort auf die Platte oder in die Gratinform legen und in den Ofen schieben. (bei Bedarf: Rosmarin Zweige und ganze Knoblauch auf das Fleisch legen)
- Für **saignant** (blutig) bei 80° rund 60 Minuten gar ziehen lassen
- Für **à point** (rosa) bei 80° rund 1 ½ Stunden gar ziehen lassen
- das Entrecôte double quer zur Fleischfaser in Scheiben schneiden und heiss servieren (das Reststück im ausgeschalteten Ofen warm stellen)

Dazu entweder eine - Café de Paris Sauce oder auch eine Sauce Bernaise servieren.

Tipp: stelle die Teller (Porzellan) unten in den Ofen, damit diese warm/heiss werden.