Entrecôte an sämiger Senfsauce

So gelangt man in 3 Schritten zu ein einem saftigen Entrecôte: Das Fleisch muss vor dem Anbraten zimmerwarm sein, also nimmt man es 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank. Dann wird es gesalzen und in Bratbutter auf jeder Seite kurz und sehr heiss angebraten, damit eine schöne und aromatische Kruste entsteht. Zu Ende gegart wird es im Backofen bei 80°. Je nach gewünschter Garstufe bleibt es 10 (bleu) bis 40 (bien cuit) Minuten im Ofen, à point ist meine bevorzugte Garstufe, diese ist nach ca. 20 Minuten erreicht, das Fleisch ist dann schön rosa.

Die Grundlage für die Sauce ist der Bratensatz, der mit Weisswein aufgelöst und eingekocht wird. Gewürzt wird die Sauce vorzugsweise mit pikantem Djion-Senf. Für die Bindung sorgt ein Eigelb, das mit dem Schneebesen in Sauce eingerührt wird. Damit wird die Sauce nicht grad schaumig, aber sehr fein und sämig.

Zutaten

1	Entrecôte 250g ca. 2,5cm dick
1,5dl	Weisswein
1/4Tl	Rindsbouillon-Extrakt
1	kleine Knoblauchzehe
4-5	Zweige Zitronenthymian
1	Eigelb
5cl	Vollrahm
1Tl	Djion-Senf
1	Prise Zucker
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Entrecôte 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Kurz vor dem Anbraten beidseitig salzen. Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Entrecôte beidseitig je 2 Minuten scharf anbraten. Entrecôte leicht pfeffern auf einem Teller für 20 Minuten in den Ofen schieben. Herdplatte etwas auskühlen lassen.

Bratensatz mit Weisswein auflösen, Bouillon-Extrakt einrühren, Zitronenthymian und den in Scheiben geschnittenen Knoblauch in den Jus legen. Den Sud auf die Hälfte einkochen (ca. 10 Minuten).

Die Sauce wird Dampfbad zubereitet. Dazu ein Topf mit wenig Wasser knapp bis zum Siedepunkt bringen und eine Rührschüssel über dem leicht köchelnden Wasser einhängen. Damit wird die Schüssel nicht zu heiss und das Eigelb kann bei der Zubereitung der Sauce nicht gerinnen.

Eingekochter Jus durch ein Sieb in die Rührschüssel giessen. Senf mit dem Schneebesen einrühren. Den Vollrahm ebenfalls einrühren. Danach das Eigelb zugeben und sogleich sehr kräftig mit dem Schneebesen schlagen bis die Sauce dicklich und leicht schaumig wird. Mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zubereitung der Sauce dauert etwa 20 Minuten, also genau so lange wie das Entrecôte im Ofen gart.

Sauce im Dampfbad zubereiten