



Entrecôte mit Peperoncino-Pilz-Butter

Um den Schärfegrad einer Peperoncino zu bestimmen, muss man sie kosten. Auch wenn kleine Schoten in der Regel schärfer sind als grosse und rote schärfer sind als grüne oder gelbe Sorten, vom Aussehen her lässt sich der Schärfegrad nicht beurteilen. Die Schärfe lässt sich etwas abmildern, in dem man die geschnittenen Schoten in Öl einlegt und das Öl nachher abgiesst. Der für die Schärfe verantwortliche Wirkstoff Capsaicin ist fett- aber nicht wasserlöslich.

Zusammen mit Knoblauch und Champignons verleihen sie einer Würzbutter ein gute, aber nicht überbordene Schärfe - Ein gute Alternative zum Entrecôte mit Kräuterbutter.

Zutaten (1 Portion)

1 Entrecôte, ca. 220g
je 1 grüne, gelbe und rote Peperoncini
1dl Sonnenblumenöl
1 kleine Knoblauchzehe
2-3 Champignons
40g Tafelbutter
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Peperoncini längs halbieren, sie sehr scharfen Kerne und das weisse Fruchtfleisch herauschaben. Peperoncini grob würfeln und in Sonnenblumenöl einlegen. 1 Stunde ziehen lassen. Peperoncini absieben und etwas ausdrücken. Das Öl aufbewahren, es ist ein gutes Gewürzöl, das in vielen Gerichten weiterverwendet werden kann.

Entrecôte 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich beidseitig salzen und pfeffern, den Fettrand (falls vorhanden) ein oder zwei mal

einschneiden.

Die Schäfte der Champignons ausbrechen und die Pilzhüte zu kleinen Stücken schneiden, Knoblauch würfeln.

Butter erhitzen bis sie leicht aufschäumt, Champignons und Knoblauch zugeben und ca. 10-15 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Pilze deutlich kleiner geworden sind.

Abgesiebte Peperoncini zugeben, leicht salzen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Entrecôte ca. 2 Minuten scharf anbraten. Sobald auf der Oberseite Fleischsaft austritt, Entrecôte wenden und weitere 2 Minuten braten. Pfanne von der Herdplatte ziehen und das Entrecôte 2-3 Minuten zugedeckt nachziehen lassen.

Entrecôte anrichten und mit der Peperoncino-Pilz-Butter nappieren.







