



## Entrecôte an Pfefferrahmsauce

Das trockene und hoch erhitzbare und geschmacksneutrale Bratfett "Fät" aus Kakobutter ist zum Anbraten des Entrecôtes bestens geeignet. Das mit Fät bestreute Entrecôte wird beidseitig nur je eine Minute scharf angebraten und wandert danach zum Garen in den auf 80° vorgeheizten Backofen. Nach ca. 15 Minuten erreicht die Kerntemperatur etwa 60°, dann ist das Entrecôte perfekt "à point" gebraten: Der Kern des Entrecôtes ist knapp durchgegart und von rosaroter Farbe.

Die Sauce habe ich mit rotem Madagaskar-Pfeffer zubereitet, dieser ist nicht sehr scharf und besitzt trotzdem ein sehr kräftiges Pfefferaroma. Ein besonderes Gewürz, dieser Pfeffer, der botanisch kein echtes Pfeffergewächs ist, sondern mit der Pistazie verwandt ist.

### Zutaten

1 Entrecôte, ca. 2cm dick (270g)  
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Fät

### Sauce:

1Tl roter Madagaskarpfeffer  
1/2 kleine Zwiebel  
1/2dl Weisswein  
1dl Hühnerbouillon  
1/2dl Vollrahm  
Salz  
Bratbutter

### Zubereitung

Entrecôte 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 80°

vorheizen.

Entrecôte salzen und pfeffern und mit Fät bestreuen. Auf jeder Seite 1 Minute der trockenen Bratpfanne scharf anbraten. Pfanne von der Herdplatte ziehen, 2-3 Minuten auskühlen lassen und für 15 Minuten in den Ofen schieben. Die gute Eisenpfanne ist dazu am besten geeignet.

Während das Entrecôte im Ofen gart, bleibt genug Zeit um die Sauce zuzubereiten:

Zwiebel fein hacken und in Bratbutter andünsten, ohne dass sie Farbe annimmt. mit Weisswein ablöschen und ca. 2-3 Minuten einkochen lassen. Die Bouillon zugießen.

Madagaskarpfeffer im Mörser leicht zerstoßen und in die Sauce geben. Leicht köcheln lassen, bis das Entrecôte gar ist. Vor dem Anrichten Rahm dazugießen und mit Salz abschmecken.



*Entrecôte gewürzt und mit Fät bestreut*



*Braten in der ofentauglichen Eisenbratpfanne*



*Entrecôte "à point" gebraten*