

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Entrecôte Strindberg, Pak Choi, Petersilienwurzel

40 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen:

4 Scheiben Beiried à ca. 150 g, 2 EL Estragonsenf, 2 Zwiebeln (sehr fein geschnitten), 2 EL Weißbrotbrösel, 4 EL Butter, 1/16 l Rindsuppe, Schnittlauch (frisch geschnitten), Salz, Pfeffer, Öl zum Braten.

Für das Püree: 6 Petersilienwurzeln, Salz, 1/8 l Obers, 1 EL Butter.

Für den Pak Choi: 4-8 Stück Pak Choi, Olivenöl, Salz, Gemüsefond, Pfeffer.

Zubereitung

Pak Choi zuputzen und kurz in kochendes Salzwasser legen, danach in Eiswasser abschrecken.

Die Petersilienwurzeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser gemeinsam mit dem Obers bei mäßiger Hitze butterweich kochen. Mit einem Stabmixer pürieren, zum Schluss die kalte Butter einrühren.

Die fein geschnittene Zwiebel kurz mit heißem Wasser abschwemmen und gut ausdrücken. Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien, mit Senf großzügig bestreichen. Die fein geschnittenen Zwiebeln darauf verteilen und gut andrücken. Mit Weißbrotbröseln stauben. Das Backrohr auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einer beschichteten hitzefesten Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Fleischscheiben mit der Zwiebelseite nach unten in die Pfanne geben und kurz anbraten. In das vorgeheizte Rohr geben und goldgelb braten. Die gesamte Bratzeit beträgt, je nach gewünschtem Garungsgrad, 5 bis 8 Minuten.

Für die Sauce Butter in einer Pfanne erhitzen, mit Rindsuppe aufgießen und einkochen. Salz, Pfeffer und frisch geschnittenen Schnittlauch zugeben und etwas ziehen lassen. Den Pak Choi mit Olivenöl, Gemüsefond, Salz und Pfeffer marinieren und am Herd erwärmen.

Entrecôte Strindberg mit der Sauce, Pak Choi und Petersilienwurzelpüree auf Tellern anrichten.

Für die Kürbischips die vorbereiteten Kürbisscheiben salzen und auf Küchenpapier auflegen. So wird die austretende Flüssigkeit aufgesaugt. Die Scheiben gut abtrocknen, mit Maisstärke stauben und in Öl knusprig frittieren. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Das Carpaccio mit der Avocado-Creme und den Calamari anrichten, mit Estragon, Kerbel und Kürbischips servieren.

