



Hauptgang

Entrecôte an raffinierter Pilzsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4 Stück	Entrecôte, Dicke ca. 1,5 cm
4 EL	Olivenöl, kaltgepresst
150 gr	Eierpilze (Pfifferlinge), putzen, in mundgerechte Stücke schneiden
150 gr	Steinpilze, frisch, putzen und in Scheiben schneiden (Wenn keine frischen Pilze eingekauft werden können, 40 gr getrocknete Steinpilze verwenden. Im Wasser einweichen. Das Einweichwasser aufbewahren, wird der Sauce beigegeben.)
2 Stück	Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten. Die grünen Teile in Röllchen geschnitten auf die Seite legen für die Dekoration.
1 Zehe	Knoblauch, geschält, fein gehackt (oder gepresst)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Tasse	Rindsbouillon
200 gr	Frischkäse
2 EL	gehackte Petersilie, glattblättrig
1 Schuss	Sherry, trocken (z.B. Tio Pepe, Noilly Prat)

Zubereitung:

Backofen	Backofen auf 80 Grad vorheizen
Entrecôtes	Entrecôtes mit Fleischgewürz würzen und in 4 EL Olivenöl auf beiden Seiten scharf anbraten. Hitze reduzieren. Zirka 2 Minuten (insgesamt) auf jeder Seite braten (so bleibt das Fleisch rosa). Das Fleisch in den Backofen geben zum warm halten. Mit Alufolie abdecken.
Eier- und Steinpilze, Frühlingszwiebeln, Knoblauch	Die in mundgerechte Stücke geschnittenen Eierpilze und den Steinpilz im restlichen Olivenöl andünsten. Die in Röllchen geschnittenen Frühlingszwiebeln sowie Knoblauch dazugeben und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten braten. (Bei Verwendung von getrockneten Steinpilzen das Einweichwasser ebenfalls der Sauce beigegeben)
Salz, Pfeffer, Rindsbouillon, Frischkäse, Petersilie, Sherry	Pilze pfeffern und salzen, mit der Bouillon ablöschen, den Frischkäse vorsichtig unterrühren. Mit Petersilie bestreuen, evtl. noch mit einem Schuss Sherry verfeinern..
	Den Teller mit den Entrecôtes aus dem Ofen nehmen. Den ausgetretenen Fleischsaft von den Steaks in die Sauce rühren. Die Sauce, wenn nötig noch etwas einreduzieren.
	Das Fleisch auf den vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce sowie den Frühlingszwiebel-Röllchen garnieren.
	Dazu passen Spätzle oder Trockenreis

Variante:

Anstelle des Frischkäses kann auch die selbe Menge Crème fraîche verwendet werden.