



Hauptgang

Entrecôtes mit Zwiebelkruste

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

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

500 gr	weisse Zwiebeln, geschält und fein gehackt
4-5 EL	eingekochte Butter
	Meersalz
	Frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle
4 Stck	Entrecôtes (mindestens 150 gr, ohne Fett)
4 Stck	Eigelb
2 EL	Grüner-Pfeffer-Senf
2 EL	Mehl
	Eingekochte Butter zum Anbraten
1/4 lt	Eingekochter brauner Kalbsfond (oder Demi Glace)

Zubereitung:

Zwiebeln, Eingekochte Butter, Salz sowie Pfeffer aus der Mühle	Die feingeschnittenen Zwiebeln in der heissen eingekochten Butter in einer Pfanne goldgelb andünsten, salzen und pfeffern. Danach die Zwiebeln auf ein Küchentrepp geben, damit das überschüssige Fett aufgesaugt wird.
Entrecôtes, Pfeffer und Salz	Die Entrecôtes zwischen zwei Blatt Frischhaltefolie legen und vorsichtig flachklopfen. Das Fleisch auf einer Seite mit Pfeffer und Salz würzen.
Eigelb, Senf, Salz, Pfeffer	Das Eigelb und den Senf verrühren, leicht salzen und pfeffern und die ungewürzte Seite der Fleischscheiben damit bestreichen.
Zwiebeln, Mehl	Die Zwiebeln über die Fleischscheiben verteilen und mit einem Messerrücken leicht andrücken und mit Mehl bestäuben.
Eingekochte Butter Pfeffer, Salz	In der mässig warmen eingekochten Butter die Fleischscheiben mit der Zwiebelseite nach unten hineinlegen und ca. 2 Minuten anbraten. Pfeffern, salzen und vorsichtig wenden und weitere 2 Minuten braten. Herausnehmen und auf einer vorgewärmten Platte warm stellen.
Brauner Kalbsfond (oder Demi Glace)	Das Bratfett abgiessen, dann Bratensatz in der Pfanne mit dem Kalbsfond ablöschen und kurz durchkochen lassen. Die Fleischscheiben mit der Zwiebelseite nach oben anrichten und mit der heissen Sauce umgiessen. Dazu passen Bratkartoffeln.