

Entrecôte mit Aioli und Bratkartoffel-Paprika-Pfanne

Für zwei Personen

Für das Entrecôte:

2 Scheiben Entrecôte, à 300 g Butterschmalz Salz
Pfeffer

Für die Aioli:

2 Zehen Knoblauch 1 Zitrone 2 Eier
1 TL feiner Dijonsenf 200 ml Sonnenblumenöl Salz

Für die Kartoffeln:

400 g kleine Kartoffeln 150 g grüne Bratpaprika 6 Cocktailtomaten
1 Zehe Knoblauch 4 Zweige Rosmarin Olivenöl
Salz Pfeffer 1 Bund Brunnenkresse

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser kochen. Das Entrecôte in Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten und anschließend in den Ofen geben. Die Zitrone auspressen. Die Eier mit dem Senf, dem Zitronensaft und Salz verrühren. Nach und nach das Sonnenblumenöl hinzugeben bis eine feste Emulsion entstanden ist. Diese mit Salz und Zitronensaft abschmecken und zwei Knoblauchzehen hinzureiben. Olivenöl in eine Pfanne geben und heiß werden lassen. Anschließend die Kartoffeln und die Bratpaprika hinzugeben. Den Knoblauch abziehen und zusammen mit dem Rosmarin hacken. Beides mit den Tomaten in die Pfanne geben und alles knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aufschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Kartoffeln, der Bratpaprika und der Aioli auf Tellern anrichten und mit Brunnenkresse garniert servieren.

Anna Peinze am 09. Februar 2015