

# Entrecôte mit Kräuter-Haube, Herzoginkartoffeln, Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Entrecôte:**

2 Entrecôtes, à 200 g	2 Scheiben Toast	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	40 g Butter	2 EL Rotwein
1 TL mittelscharfer Senf	2 Zweige Thymian	4 Stängel Petersilie
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für die Herzoginkartoffeln:**

500 g mehlig. Kartoffeln	2 Eier	50 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für den gemischtem Salat:**

200 g Feldsalat	50 g Radicchio	120 g Karotten
1 rote Paprika	1 Birne	1 Zitrone
2 reife Avocados	$\frac{1}{2}$ TL Honig	1 EL Mandelmus
4 EL Olivenöl	2 Stängel Petersilie	2 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Kartoffeln darin bissfest garen.

Die Entrecôtes parieren, den Fettrand einschneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Für die Kräutermasse die Butter schaumig rühren. Die Schalotte sowie den Knoblauch abziehen und klein hacken. Das Toastbrot entrinden, fein zerbröseln und zusammen mit der Butter, der Schalotte, dem Knoblauch, den Thymianblättern und der gehackten Petersilie verrühren. Anschließend mit Rotwein, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse auf die Entrecôtes streichen. Anschließend in eine Auflaufform legen und für zehn Minuten im Backofen gratinieren.

Für die Herzoginkartoffeln die Kartoffeln pellen und zu einem Püree verarbeiten. Die Eier trennen und das Eigelb mit der Butter und den Kartoffeln vermengen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Kartoffelmasse mit Salz, Abrieb der Muskatnuss und Pfeffer würzen und in den Spritzbeutel füllen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech kleine dekorative „Berge“ aufspritzen. Anschließend im Backofen für zehn Minuten goldgelb backen.

Für den Salat den Feldsalat gründlich waschen, trocken schleudern und von den Wurzeln befreien. Die Paprika waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Streifen darin anbraten. Mit dem Honig karamellisieren, salzen und anschließend auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen. Den Radicchio sowie die geschälten Karotten ebenfalls waschen und in feine Streifen schneiden.

Für das Dressing die Avocadokerne entfernen, das Fruchtfleisch herauslösen und kleinschneiden. Die Birne schälen und vom Kerngehäuse befreien. Die eine Hälfte fein hacken, die andere Hälfte in feine Streifen schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen und mit der Avocado, der zerkleinerten Petersilie, der gehackten Birne, Salz, Pfeffer sowie dem Mandelmus und dem Olivenöl vermengen.

Das Dressing unter den gemischten Salat heben und mit den Birnenscheiben garnieren.

Das gratinierte Entrecôte mit Kräuterhaube, Herzoginkartoffeln und dem bunten Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Woltermann am 10. September 2015