

Entrecôte, Rucola-Erdbeer-Salat, grüner Spargel, Tomaten

Für zwei Personen

Für das Entrecôte:

2 Entrecôte-Steaks, (2-3 cm)	2 EL Butterschmalz	2 Knoblauchzehen
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer

Für die Kräuterbutter:

100 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	2 Knoblauchzehen
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

150 g Rucola	50g Parmesan, am Stück	200 g Erdbeeren
200 g grüner Spargel	2 EL Honig	150 ml Himbeeressig
100 ml Orangensaft	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Tomaten:

300 g Strauchtomaten	3 EL Olivenöl	1 Rosmarinzweig
1 Knoblauchzehe	Zucker, Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Tomaten in einer mit Olivenöl gefetteten Auflaufform auslegen. Knoblauch andrücken und zusammen mit Rosmarin dazugeben. Mit Salz, Zucker, Pfeffer würzen. Im Ofen etwa 20 Minuten garen. Basilikum abbrausen, trocken wedeln und klein schneiden. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Aus Butter, Basilikum, Knoblauch, Salz und Pfeffer eine Kräuterbutter herstellen. Im Kühlschrank kalt stellen.

Für den Rucola-Erdbeer-Salat Rucola abbrausen und trocken wedeln. Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und in Scheiben schneiden. Die holzigen Enden des Spargels abschneiden, Spargel halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Spargel von allen Seiten etwa sieben Minuten braten. Salz, Pfeffer, Himbeeressig, Honig und Orangensaft verrühren und damit Spargel ablöschen. Kurz köcheln lassen. Spargel aus der Pfanne nehmen und den Sud mit dem Rucola vermengen.

Entrecôte waschen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen und plattdrücken. Butterschmalz in einer gusseisernen Pfanne erhitzen, Knoblauch, Thymian und Rosmarin dazugeben. Die Steaks darin von jeder Seite etwa eine Minute anbraten, anschließend salzen und pfeffern und für fünf Minuten in den Ofen geben.

Entrecôte mit Rucola-Erdbeer-Salat, gebratenem grünen Spargel und gegrillten Tomaten auf Tellern anrichten und Parmesan über den Salat hobeln und servieren. Kräuterbutter dazu reichen.

Solveig Hartfiel am 03. August 2016