

Entrecôte mit Gorgonzola-Creme, grünem Spargel

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Entrecôtes à 250 g	2 EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer
----------------------	-------------------	---------------

Für die Creme:

100 g pikanter Gorgonzola	25 g Butter	150 ml Milch
$\frac{1}{2}$ EL Mehl	Muskatnuss	$\frac{1}{4}$ TL weißer Pfeffer
Salz		

Für den Spargel:

200 g grüner Spargel	100 g Cocktailtomaten	1 frische Knoblauchzehe
20 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die Nussbutter:

50 g Butter	20 g Semmelbrösel
-------------	-------------------

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Entrecôte in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Beide Seiten gut salzen.

Öl in eine Pfanne geben und auf höchster Stufe (180-200 Grad) erhitzen.

Fleisch in die Pfanne geben und auf jeder Seite für 2 Minuten scharf anbraten. Anschließend in den Backofen auf ein Backblech legen und für 4-5 Minuten je nach gewünschter Garstufe ruhen lassen.

Für die Creme:

Gorgonzola in kleine Würfel schneiden. Butter in einen Topf geben und auf niedriger bis mittlerer Hitze schmelzen, bis die Butter leicht aufschäumt. Mehl zu der Butter geben, bis eine klumpenfreie Masse entstanden ist. Milch zu der Mehlschwitze geben. Gorgonzola-Würfel in den Topf geben und rühren, bis der Käse sich in der Milch aufgelöst hat.

Mit weißem Pfeffer, Salz und Muskatnuss abschmecken. Sauce auf niedriger Stufe warmhalten und ab und zu umrühren.

Für den Spargel:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter in eine Pfanne geben und auf mittlerer Hitze schmelzen. Sobald die Butter Bläschen bildet, den Spargel in die Pfanne geben und 7 Minuten anbraten. Spargel regelmäßig wenden. Salzen. Tomaten und Knoblauch in die Pfanne geben und 2-3 Minuten anbraten. Mit Pfeffer würzen.

Für die Nussbutter:

Butter in einen Topf geben und auf mittlerer Hitze schmelzen und eine braune Butter herstellen. Semmelbrösel hinzugeben und die Butter von der Hitze nehmen.

Luca Gebhardt am 19. Mai 2025