

Entrecote mit Sauce Bordelaise

Für 4 Portionen:

Für die Soße:

2 Schalotten	25 g Butter	1 EL Mehl
400 ml Rotwein	400 ml Rinderbrühe	3 Zweige Thymian
1 Zweig glatte Petersilie	1 Lorbeerblatt	Salz, weißer Pfeffer
25 g Butter (Aufmontieren)		

Für das Entrecote:

2 Sch. Entrecote (à 450 - 500 g)	3 EL Öl	2 Zweige Thymian
----------------------------------	---------	------------------

Für die Soße:

Schalotten abziehen, fein würfeln und in heißer Butter glasig dünsten.

Die Schalottenwürfel mit Mehl bestäuben und kurz weiterdünsten.

Wein, Brühe, die Kräuter dazugeben und in etwa 10 Minuten auf die Hälfte einkochen lassen. Die Soße durch ein Sieb geben, mit Salz, weißem Pfeffer abschmecken und mit Butter aufmontieren.

Für das Entrecote:

Fleisch kalt abspülen und trocken tupfen. Auf dem Grill oder in heißem Öl in einer großen Pfanne von jeder Seite etwa 5 Minuten braun braten.

Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Entrecote halbieren, eventuell mit Thymian zweigen garnieren und mit der heißen Soße servieren.

Dazu kleine Röstkartoffeln reichen.

NN am 21. Mai 2021