

Entrecôte mit Sardellen-Butter und Oliven

Für 4 Personen:

2 Entrecôtes doubles à 400 g	4 Sardellenfilets, in Öl	2-3 Stiele Petersilie
1 Zweig Thymian	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
100 g weiche Butter	2 TL Grappa	2 EL Olivenöl
100 g große grüne Oliven	Meersalz	Pfeffer

Die Sardellenfilets abtropfen lassen und fein hacken. Kräuter waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein schneiden. Knoblauch und Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Butter mit Grappa cremig rühren, die vorbereiteten Zutaten unterrühren, salzen und pfeffern.

Den Backofen mit einer ofenfesten Form darin auf 120°C vorheizen.

Die Entrecôtes mit Küchenpapier trocken tupfen und leicht mit Salz würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin bei starker Hitze auf jeder Seite etwa 3 Minuten anbraten. In die Form legen und jeweils 1 EL Sardellen-Butter daraufgeben. Im Ofen auf der mittleren Schiene je nach gewünschtem Gar-Grad 20 - 40 Minuten gar ziehen lassen.

Die Steaks aus dem Ofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen.

Die Oliven halbieren, entsteinen und in Streifen schneiden. Die restliche Sardellen-Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Oliven hinzufügen.

Die Entrecôtes in Scheiben schneiden und mit der Sardellen-Butter beträufeln.

Cornelia Poletto am 01. Februar 2020