Entrecôte

Rezept von V-ZUG AG



Sirloin-Steak mit Kräuterbröseln

Zubereitung	25 Min.
Garzeit	3 Std.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V6000 ab 2021

Entrecôte

600 g Rindsentrecôte am Stück

etwas Salz

etwas Pfeffer

Bratbutter zum Anbraten

etwas Fleur de Sel

Kräuterbrösel

2 Schalotten, gehackt

1 Knoblauchzehe, gehackt

Bratbutter zum Dünsten

50 g Butter

5 EL Paniermehl

1 Chilischote

5 Zweige Rosmarin, gehackt

5 Zweige Thymian, gehackt

½ TL Salz

Entrecôte

Fleisch grosszügig salzen. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch rundum scharf anbraten und mit Pfeffer würzen. Auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage einschieben. Ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech auf der unteren Auflage einschieben. Gargutsensor in die dickste Stelle des Fleisches stecken und mit dem Garraum verbinden.

Mit Zartgaren angebraten bei 58 °C Kerntemperatur 3 Stunden garen.

Kräuterbrösel

Schalotten und Knoblauch in wenig Bratbutter in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze weich dünsten. Restliche Zutaten beigeben, goldbraun rösten. Chilischote entfernen.

Anrichten

Fleisch in Tranchen schneiden. Etwas Fleur de Sel über die Schnittflächen streuen und Kräuterbrösel darauf verteilen.

Garschritte

Zartgaren, bis Garguttemperatur 58 °C(max 3 Std.)

Zubehör

Kuchenblech

Gitterrost

Gargutsensor

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022