



Entrecote

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 25 Min.
Tilberedningstid 3 Timer
Portioner 4
Apparat CombairSteamer V6000 fra 2021

Sirloin-steak med kryddersmuld

Entrecote

600 g hel okseentrecote
en smule salt
en smule peber
stegesmør til brunning
en smule Fleur de Sel

Kryddersmuld

2 skalotteløg, hakket
1 hvidløgsfed, hakket
stegesmør til braisering
50 g smør
5 spsk rasp
1 chilibælg
5 kviste rosmarin, hakket
5 kviste timian, hakket
½ tsk salt

Entrecote





Kom godt med salt på kødet. Opvarm stegesmørret på en stegepande. Brun kødet på alle sider ved god varme, og tilsæt peber. Anbring kødet på en ovnrist på den midterste hylde. Anbring en bradepande med bagepapir på den nederste hylde. Sæt et stegetermometer i det tykkeste sted på kødet, og forbind det med ovnen.

Steg kødet ved svag varme med en kernetemperatur på 58 °C i 3 timer.

Kryddersmuld

Braiser skalotteløg og hvidløg i en smule stegesmør ved middel varme i en lille pande, til de er bløde. Tilsæt de resterende ingredienser, og steg dem gyldenbrune. Fjern chilibælgen.

Anretning

Skær kødet i skiver. Drys en smule Fleur de Sel over skiverne, og fordel kryddersmuldet oven på.

Tilberedelsestrin

Mørning, indtil tilberedningstemperatur er 58° C (maks. 3 Timer)

Tilbehør

Bradepande

Ovnrist

Stegetermometer

