AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	15 Min.	ganzjährig	Frankreich

ENTRECÔTE MIT KRÄUTERBUTTER



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein kurzgebratenes Stück Rindfleisch ist ein ideales Gericht für ein Tête-à-tête. Schnell in einer Pfanne zubereitet.

ZUTATEN (2 PERSONEN)

300 g	Entrecôte	50 g	Kräuterbutter
2 EL	Öl		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Fleisch idealerweise eine Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Fleisch kurz unter dem kühlen Wasserstrahl waschen und mit Haushaltspapier trockentupfen. Leicht salzen. Öl in der Bratpfanne gut erhitzen.
3. Bratzeiten: 2 Min. für saignant (blutig), 3 Min. für à point und 4 Min. für bien cuit (durchgebraten). Anschliessend Bratpfanne von der heissen Platte nehmen, Pfeffer aus der Mühle darübergeben und 5-10 Min. leicht zugedeckt nachziehen lassen.
4. Mit einem Stück Kräuterbutter servieren.

TIPP: Für die Kontrolle: *Garstufe Rindfleisch*