

Entrecôte mit Gratin

Irmi Szucs, Zollikon: «Für die Ostertage eine Hommage an die französische Küche! Für dieses Gericht muss man nicht zwingend in ein Restaurant gehen. Das Rezept gelingt auch zu Hause sehr gut.»

<u>Zutaten (für 2 Personen)</u>	<u>Zubereitung</u>
2 Entrecôte (ca. 3 cm dick), gut abgehangen Salz, Pfeffer Olivenöl zum Einreiben Bratfett zum Braten 400 g Kartoffeln, für Gratin 1 dl Rahm 1.5 dl Milch Salz, Pfeffer, Muskatnuss 1 Knoblauchzehe, gepresst Etwas Gemüsegranulat Greyerzer, grob gerieben	<ol style="list-style-type: none">1. Die Entrecôte 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.2. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Olivenöl einreiben.3. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Am besten mit einer Küchenmaschine.4. Eine Marinade aus Rahm, Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und dem Knoblauch sowie etwas Gemüsegranulat mischen.5. Die Kartoffelscheiben mit der Marinade mischen.6. Die Kartoffeln inkl. Marinade in die Auflaufform geben.7. Ofen auf 180° C erhitzen.8. Kartoffelgratin für ca. 25 Minuten backen.9. In der Zwischenzeit eine Pfanne mit dem Bratfett erhitzen.10. Das Entrecôte von jeder Seite ca. 1 Minute scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen.11. In der Wärmeschublade oder im Ofen bei 75 °C ruhen lassen.12. Nach ca. 25 Minuten die Kartoffeln mit dem Käse bestreuen und weitere 10-15 Minuten gratinieren.13. Das Gratin aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen.

14. Das Entrecôte aus der Wärmeschublade nehmen und in der zuerst verwendeten Pfanne bei starker Hitze nochmals von jeder Seite 1 Minute anbraten.

15. Das Entrecôte mit dem Kartoffelgratin sofort auf heißen Tellern servieren.

Nach Geschmack mit Café de Paris servieren.



Entrecôte mit Kartoffelgratin (Foto: Irmi Szucs)