

## Zartes Entrecôte mit Kräuterpanade und Sauce Madeira



Kategorie	Fleischgerichte
Geographisch	nördlich der Alpen
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Hilfskoch
Zubereitung	60 Minuten

Mit dieser Garmethode wird das Fleisch butterzart.  
Die Sauce passt wunderbar dazu...

### Mise en place

800 g bestgelagertes Entrecôte, in 4 gleich  
grosse Stücke geschnitten  
2 EL Bratbutter

Salz, schwarzer Pfeffer

8 g Milerb-Origano  
8 g Milerb-Thymian  
8 g Milerb-Rosmarin

2 grosse Zwiebeln  
2 EL Bratbutter

2 dl bester Madeira  
2 dl Rotwein  
1 dl konzentrierte Rindsbouillon oder Fond

schwarzer Pfeffer

20-50 g kalte Butter

### Zubereitung

Den Ofen auf 80 ° C vorwärmen.

Das Fleisch in der heissen Butter von allen Seiten - ausser den  
Schnittflächen - scharf anbraten.

wenn die Poren geschlossen sind, salzen und pfeffern.

mischen und das angebratene Fleisch auf der oberen Seite damit  
bestreichen. Danach das Fleisch im 80°C warmen Ofen ca. 30 bis 40  
Minuten durchziehen lassen.

fein würfeln und in der ungesäuberten Fleischpfanne anbraten.

Mit Madeira und Wein ablöschen, um die Hälfte reduzieren lassen  
und etwas Bouillon begeben. Probieren - eventuell etwas  
nachsälzen.

Auf höchstens 1.5 Deziliter einkochen lassen und mit viel frisch  
gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen.

einschwingen, damit die Sauce bindet und eine schöne Konsistenz  
bekommt. MMMh!

Das Entrecôte quer aufschneiden, auf vorgewärmte Teller legen und  
mit der Sauce umgiessen.