

Entrecôte im Kräutermantel

Zutaten

Für 4 Personen

800 g	Entrecôte am Stück
1 TL	Salz
	Öl zum Anbraten
150 g	Toastbrot, zerzupft
70 g	geriebener Gruyère
60 g	Butter, weich
2	Knoblauchzehen, gepresst
2 EL	Rosmarin, fein geschnitten
¼ TL	Salz
wenig	Pfeffer

Zubereitung

Fleisch ca. 1 Std. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, salzen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Hitze reduzieren, Fleisch rundum ca. 8 Min. braten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat, auf ein Blech legen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.

Toastbrot und alle Zutaten bis und mit Rosmarin mischen, würzen. Kräutermasse auf dem Fleisch verteilen, gut andrücken.

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Die Kerntemperatur soll ca. 55 Grad (à point) betragen. Blech herausnehmen, Fleisch ca. 5 Min. ruhen lassen.

Dazu passen: Kräuterbutter, Baby-Kartoffeln und Gartengemüse (z.B. Kefen oder Frühlingszwiebeln).



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 30 Min.

Ruhen lassen: ca. 5 Min.

Energiewert/Person

ca. 2428 kJ/579 kcal

Mein Einkauf

- ☐ 800 g Entrecôte am Stück
- ☐ 150 g Toastbrot
- ☐ 70 g geriebener Gruyère
- ☐ 60 g Butter
- ☐ ½ Bund Rosmarin

Im Vorrat

- ☐ Salz
- ☐ Öl zum Anbraten
- ☐ Knoblauch
- ☐ Pfeffer

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte

Coop-Magazin Nr. 1/08.03.2015