



Rindskotelett "Café de Paris"

Das Rindskotelett wiegt gut 600g mit Knochen, reicht also für zwei. Es ist ein Entrecôte inklusive Rippe. Bekannter ist das T-Bone-Steak, bei dem aber zusätzlich das Filetstück mitgeschnitten wird. Das "edelste" Teil vom Rind wird am besten kurz gebraten und bei tiefer Temperatur im Ofen nachgegart, so wird es zart und saftig.

Café de Paris ist eine Art Kräuterbutter nach aufwändiger Rezeptur mit vielen Kräutern, Cognac, Madeira, Ziebel, Senf, Weisswein, Worchester und, und... Das Rezept stammt nicht etwa aus Paris, sondern aus Genf, aus dem Restaurant "Café de Paris", wo auch heute noch ausschliesslich das "Entrecôte au beurre Café de Paris, exclusivité du Patron" serviert wird. Das Rezept wird bis heute geheimgehalten, darum ist auch meine Version nur ein Imitat dieser legendären, faszinierend schmeckenden Buttersauce.

Zutaten Café de Paris

Gewürzfarce:

- 1/2 fein gehackte Zwiebel
- 1 fein gehackte Knoblauchzehe
- 1El Kapern, ab gespült und grob gehackt
- 2 Sardellenfilets
- 0.5dl Weisswein
- 1El Zitronensaft
- 1El Cognac
- 1El Madeira
- 1El Estragon (getrocknet)
- 1/2 Bund frische Petersilie gehackt
- 1El fein geschnittener Schnittlauch

Buttergrundlage:

- 100g Butter, zimmerwarm
- 1 Eigelb von einem 3-Minuten-Ei

Finish:

1El Worchestersauce (Kikkoman)
1Tl Curry (nicht scharf)
1Tl Senf pikant
1/2Tl Piment
1 Schuss Cognac

Zubereitung Café de Paris

Gewürzfarce:

Zwiebel, Knoblauch und Sardellen andünsten, aber nicht braun werden lassen. Mit dem Wein und Zitronensaft ablöschen. Kapern und Kräuter begeben und aufkochen. Mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren. Cognac und Madeira zugeben und zu einem dicken Brei einkochen.

Butter mit dem Schwingbesen (Handmixer) schaumig rühren. Eigelb und die Gewürzfarce zugeben und nochmals gut rühren.

Senf, Curry, Worchestersauce und nochmals einen kleinen Schuss Cognac zugeben und mit einer Gabel gut vermischen.

Für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Rindskotelett

1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer einreiben. Mit Olivenöl bestreichen.

Beidseitig ca. 3 Minuten anbraten. Bratenthermometer an der dicksten Stelle flach einstecken. Im Ofen bei 80° auf eine Kerntemperatur von 65° garen (à Point). Das dauert ca. 25 Minuten. Wenn die Kerntemperatur erreicht ist, Ofen ausschalten und entlüften. Das Kotelett 10 Minuten an der Wärme ruhen lassen. Derzeit die Kräuterbutter in einem Pfännchen langsam erwärmen. Sie darf aber nicht schmelzen, sondern soll die Konsistenz einer weichen Paste haben.

Kotelett aufschneiden, auf einem warmen Teller anrichten und mit der Beurre Café de Paris nappieren.



Zutaten "Beurre Café de Paris" ...



Die einreduzierte Kräuterpaste.



Café de Paris fertig gemischt.



Rindskotelett 650gr. Von der Metzgerei Weber in Wetzikon.



Anbraten in der Eisenpfanne und dann ab in den Ofen... Temperaturüberwacht!

