



Entrecôte Mirabeau - mit Sardellenbutter und Oliven

Honoré-Gabriel Riqueti de Mirabeau war ein französischer Schriftsteller und Politiker und als solcher einer der Wortführer während der Französischen Revolution. Er war auch als Gourmet bekannt, so wurde eines seiner Lieblingsgerichte, Entrecôte mit Sardellenbutter und Oliven, nach ihm benannt. Obwohl es nicht sehr bekannt ist, zählt es zu den klassischen Gerichten der alten französischen Küche.

Entrecôtes werden meist gut dressiert angeboten, dabei wird der Fettrand grösstenteils weggeschnitten. Das ist schade, denn das Fett ist ein guter Geschmacksträger. Man kann es selber wegschneiden und in Bratbutter leicht anrösten, danach wird das Entrecôte in der aromatisierten Butter gebraten.

Zutaten

1 Entrecôte mit Fettrand, ca. 250g
50g Tafelbutter (2 Portionen)
30g Sardellenfilets abgetropft
5 kleine grüne Oliven entsteint
1Tl Estragon getrocknet
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Tafelbutter zu Würfeln schneiden und 1 Stunde bei Raumtemperatur weich werden lassen. Öl von den Sardellenfilets abgiessen, 4 schöne Filets beiseite legen. Den Rest fein hacken und mit der Butter vermischen. Sardellenbutter zu einer Rolle formen und in Haushaltfolie einpacken. Für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Oliven zu Ringen schneiden.

Fettrand vom Entrecôte wegschneiden und würfeln. Verbleibender Fettrand 2 mal

durchschneiden, damit sich das Entrecôte beim Braten nicht zusammenzieht. Entrecôte beidseitig salzen und pfeffern.

Wenig Bratbutter in der Bratpfanne mässig erhitzen. Fettwürfel zugeben und langsam rösten bis sie braun sind. Fettwürfel aus der Pfanne nehmen und entsorgen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, Entrecôte beidseitig 2 Minuten heiss anbraten. Pfanne von der Kochplatte ziehen, Entrecôte mit heisser Butter aus der Pfanne beträufeln, Estragon zwischen den Fingern zerreiben und darüber streuen. Deckel auf die Pfanne setzen und das Entrecôte 5 Minuten nachziehen lassen.

Entrecôte auf einem heissen Teller anrichten, die beiseite gelegten Sardellen auf das Entrecôte legen, die Olivenscheiben darauf verteilen und 2-3 Scheiben Sardellenbutter darauf legen.



Ein schön marmoriertes Entrecôte







