Entrecôte double an Rosmarinbutter

Das doppelte Entrecôte wird ohne Gewürze gebraten und in der Pfanne in Rosmarinbutter fertig gegart. Das ist Fleischgeschmack pur. Erst beim Anrichten wird es mit grobem Meersalz und schwarzem Pfeffer gewürzt. Das saftige Entrecôte kommt gut ohne Sauce aus, der Rosmarinbutter kommt eher die Rolle eines Gaumenkitzlers denn einer Sauce zu.

Ich wollte das Entrecôte "saignant" braten, mit einem noch rohen Kern, ich beliess es darum bis zu einer Kerntemperatur von 55° Grad in der Pfanne. Beim Nachziehen stieg die Kerntemperatur dann aber auf 60°, also war es eben mehr "à Point" gebraten. Saftig und zart war es dennoch.

Zum Anbraten habe ich "Fät" verwendet, ein Produkt in Pulverform aus Kakobutter, das sehr sparsam angewendet werden kann.</i>

Zutaten (2 Portionen)

450g	Entrecôte (am Stück)
50g	Butter
3	Zweige frischer Rosmarin
	Fät zum Anbraten
	Grobes Meersalz und schwarzer Pfeffer

Zubreitung

Entrecôte mindestens 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Mit Fät bestreuen und ringsum je eine Minute scharf anbraten. Herdplatte aufs Minimum stellen und Bratpfanne (Eisenpfanne) für ca. 3-4 Minuten von der Herdplatte ziehen. Bratenthermometer einstecken und Butter in die Pfanne geben. Sobald dieser geschmolzen ist, die Rosmarinzweige dazulegen. Zugedeckt schmoren lassen bis die

Kerntemperatur 55° (50°!) erreicht hat, dabei ab und zu mit der Rosmarinbutter übergiessen.

Pfanne vom Herd ziehen, mit Alufolie abdecken und das Entrecôte10 Minuten nachziehen lassen.

Rosmarinbutter absieben.

Fleisch aufschneiden und anrichten, mit etwas Rosmarinbutter beträufeln und mit Meersalz und schwarzem Pfeffer bestreuen.

Dazu habe ich Kartoffelgalettes und Spinat serviert.