



**Ihr persönliches Rezept zum Kochevent
„ Eine kulinarische Reise um die Welt „**

Entrecote , Süßkartoffelgratin mit gebutterten Mais (Südafrika)

Zutaten

Entrecote frisch 600g | Kräuter | Knoblauch 1 Zehe | Butterschmalz 20 g | Pfeffer, Salz
Brühe Gemüse 250ml | Kartoffeln 400g | 1 rote Zwiebel | Preiselbeeren 200g
Rotwein 500cl | Sherry 4cl | Honig | Butter | 200g Tomaten

Zubereitung

Das Entrecote von den Sehnen und Fett befreien. In einen Topf das Brühe Gemüse, Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark, Preiselbeeren und Abschnitte anbraten. Dann mit Rotwein, Sherry und dunklem Balsamico 4cl ablöschen. Das Ganze reduzieren.

Das Fleisch mit Butterschmalz anbraten und dann ruhen lassen. Mit einer Knoblauchzehe abreiben und mit Rosmarin und Thymian belegen. In den Backofen bei 120°C ca.30 min. garen.

Die Reduktion durch ein Sieb passieren und würzen mit Salz, Pfeffer und Honig.
Kalte Butter dazugeben und noch einmal aufkochen.

Als Beilage passen wunderbar Süßkartoffeln und Maiskolben!

Die Kartoffeln waschen und vierteln, Im Backofen bei 180°C 20 min. vorbacken.
Dann mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen.

Den Thymian ganz auf die Kartoffeln legen und mit dem Fleisch bei 120 °C Zu Ende garen.

Den Mais ganz in die Pfanne legen und braune Butter dazugeben. Mit Pfeffer und Salz würzen.



Carsten Kuschel
Eventkoch

laXintage®

culinaryculture | KOCHSCHULE



Auf die Plätze, fertig, los!

