

Entrecôte double l'orange mit Meerrettich-Kartoffelstock

Entrecôte double l'orange mit Meerrettich-Kartoffelstock

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40min / 50min Niedergaren

Menu: [21.03.2012](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Zutaten

Hauptspeise
Für 4 Personen

Fleisch

- 1 Bio-Orange, ganzer Saft
- 2 EL Rapsöl
- 2 EL Grand Marnier
- 1 EL Oregano, fein geschnitten
- 1 TL Zucker
- 2 Entrecôtes doubles
(je ca. 400 g)
- Bratbutter zum Anbraten
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- 1 Bio-Orange, in Schnitzen
- $\frac{3}{4}$ TL Maizena
- Salz
- Coop Fine Food Tasmanian
Pepper (tasmanischer Pfeffer)

Meerrettich-Püree

- Salzwasser, siedend
- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln,
in ca. 2 cm grossen Würfeln
- 2 dl Saucen-Halbrahm
- 2 EL Meerrettich aus dem Glas
- $\frac{1}{4}$ TL Salz

Zubereitung

Vorbereiten: Ofen auf 80 Grad vorheizen,
Platte und Teller vorwärmen

Fleisch: Alle Zutaten bis und mit Zucker gut verrühren, Fleisch mit 3 EL der Marinade bestreichen, Rest zugedeckt kühl stellen. Fleisch zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. marinieren, ca. 30 Min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Marinade abstreifen, Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, Fleisch rundum ca. 6 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Fleisch auf die vorgewärmte Platte legen, restliche Marinade darübergießen, salzen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken. Orangenschnitze neben dem Fleisch verteilen.

Niedergaren: Ca. 50 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens. Kerntemperatur: ca. 55 Grad (à point). Kann ca. 1 Std. bei 60 Grad warmgehalten werden. Sauce mit Maizena in einer kleinen Pfanne aufkochen, ca. 5 Min. köcheln, würzen.



Meerrettich-Püree: Kartoffeln weichkochen, gut abtropfen, durchs Passevite zurück in die Pfanne treiben. Rahm und Meerrettich daruntermischen, salzen.

Servieren: Entrecôte mit Pfeffer würzen, tranchieren, mit Püree und Sauce auf Tellern anrichten.

Dazu passen: Wintergemüse wie Rosenkohl, Bohnen, Randen, Rahmwurz.

