

Entrecôtes doubles

Entrecôtes doubles

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: -90 Minuten / Niedergaren

Menu: [16.03.2022](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten für 4 Personen

2 Entrecôtes doubles, je ca. 300 g

Salz, Pfeffer

Bratbutter oder Bratcrème

Zubereitung

Entrecôtes würzen. In heisser Bratbutter beidseitig je 1 ½ Min. anbraten, Enden anbraten.

Auf die vorgewärmte Platte legen und im 80 ° C warmen Ofen niedergaren.

Saignant: 1 - 1 ¼ Stunden (Kerntemperatur: 50-52 ° C), à point: 1 ½ - 1 ¾ Stunden (Kerntemperatur: 60-62 ° C).