Entrecôte du Boulevard mit Café-de-Paris Butter und Trüffel-Pastinakenpüree

-

Pour 4 Personen

Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min

Zutaten

- 4 x 210 g gut gereiftes Schweizer Rindsentrecôte
- Fleur de Sel
- Pfeffer

Pastinakenpüree

- 900 g Pastinaken, geschält und in Scheiben geschnitten
- 45 cl Milch
- 80 g Butter
- 3 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
- 30 g Trüffel aus der Region
- 1 EL Trüffelöl
- Salz und Pfeffer

Café-de-Paris-Butter

- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- Butter zum Anschwitzen
- 120 g weiche Butter
- 10 g Majoran, gehackt
- 10 g Thymian, gehackt
- 10 g Petersilie, gehackt
- 10 g Rosmarin, gehackt
- 1 EL Senf
- 1 TL Himbeeressig
- 1 TL Pastis
- 1 TL Cognac
- 1 Tropfen Tabasco
- 1 Prise Paprika
- 1 Prise Curry
- 1 TL Zitronensaft
- ½ TL Worcestershire-Sauce
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Pastinakenpüree

In einer Pfanne die Hälfte der Butter zusammen mit dem Knoblauch schmelzen, bis die Masse eine haselnussbraune Farbe angenommen hat.
Die Pastinakenscheiben dazugeben und während 1 Min andünsten.
Die Milch dazugeben und warten, bis sie aufkocht.
Die Temperatur reduzieren, während 30 Min weiterköcheln lassen.
Das Püree zusammen mit dem Trüffelöl, dem Rest der Butter und dem Kochsud in der Küchenmaschine mixen, bis eine glatte Masse entsteht. Abschmecken.

Entrecôte Café de Paris

Knoblauch und Schalotte in Butter anschwitzen, abkalten lassen.
Die Butter mit dem Mixer schaumig schlagen.
Schalotte, Knoblauch und die übrigen Zutaten beigeben, vermischen.
Eine Rolle formen und in den Kühlschrank legen.
Den Ofen auf 180° C vorheizen.
Die Entrecôtes in einer Bratpfanne auf beiden Seiten während je 1 Min anbraten, salzen, pfeffern.
Auf einen heissen Teller geben und während 5 Min in den Ofen schieben.
Die Entrecôtes auf heisse Teller legen, eine Rondelle Café-de-Paris-Butter daraufgeben, mit Pastinakenpüree ausgarnieren.

Tipps !

- Essen mit einem amberfarbigen Bier d'une bière ambrée « La Main du Roi » der Freiburger Biermanufaktur

Rezept von Philippe Roschy
Chefs der Brasserie Le Boulevard 39 in Freiburg