

Entrecôte du Boulevard beurre Café de Paris, purée de panais parfumée à la truffe



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 Esslöffel Trüffelöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

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 Esslöffel Senf
- 1 Kaffeelöffel Himbeeressig
- 1 Kaffeelöffel Pastis
- 1 Kaffeelöffel Cognac
- 1 Tropfen Tabasco
- 1 Prise Paprika
- 1 Prise Curry
- 1 Kaffeelöffel Zitronensaft
- ½ Kaffeelöffel Worcestershire-Sauce
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Püree: 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 einer Minute andünsten. Die Milch dazugeben und warten, bis sie aufkocht. Die Temperatur reduzieren, während 30 Minuten 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, abkalteln lassen. Die Butter mit dem Mixer schaumig schlagen. Schalotte, Knoblauch und die übrigen Zutaten begeben, 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 Minute anbraten, salzen, pfeffern.

Auf einen heissen Teller geben und während 5 Minuten in den Ofen schieben.

Die Entrecôtes auf heisse Teller legen, eine Rondelle Café-de-Paris-Butter daraufgeben, mit Pastinakenpüree ausgarnieren.

Das passende Getränk

«La Main du Roi», treu und ergeben - Naturtrübes Amberbier

Freiburger Biermanufaktur

Das amberfarbige Bier mit zarter Hopfennote entfaltet im Mund harmonische, süss-bittere Aromen. Der ideale Begleiter zum Entrecôte!

Dieses Rezept wird Ihnen von Philippe Roschy vorgeschlagen

Brasserie Le Boulevard 39

Boulevard de Pérolles 39

1700 Freiburg

Tel. + 41 26 424 35 98

www.leboulevard.ch