


 Hauptspeise



# Gegrilltes Entrecote

mit Cafè de Paris Butter und Ratatouille

 45 min Zubereitungszeit

 45 min Kochzeit

 1.425 kcal pro Portion

••• Schwer

 International

 Sterneküche C. Rüffer



## Zutaten

2 Portionen

2 Entrecote à 220 g

2 El Pflanzenöl

1 Sardellenfilet

1 Knoblauchzehe

125 g weiche Butter

3 El gehackte Kräuter

2 Tl Dijonsenf

1 El Cognac

1 Tl Paprikapulver

1 Zucchini

1 Aubergine

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

10 Kirschtomaten

## Zubereitung

- 1** Für die Cafè de Paris Butter das Sardellenfilet und die halbe Knoblauchzehe in feine Wüfel schneiden und zusammen mit der weichen Butter, 3 EBl. gehackte Kräuter, Dijonsenf, Cognac und Paprikapulver verrühren. Die Butter mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Spritzbeutel kleine Rosetten auf Backpapier dressieren und im Kühlschrank aufbewahren.
- 2** Für das Ratatouille die halbe Zucchini und Aubergine der Länge nach halbieren und in Viertel-Scheiben schneiden. Beide Paprika vierteln, entkernen und in größere Wüfel schneiden. Die Kirschtomaten halbieren, Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini-scheiben darin für 2 Min. anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Schüssel beiseite stellen. Mit den Auberginenscheiben und den Paprikawürfeln genauso verfahren.
- 3** Den letzten EBl. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Mit Tomatensaft ablöschen und das angeschwitzte Gemüse sowie die halbierten Kirschtomaten zugeben. Das Ratatouille erhitzen, gehackten Thymian und Rosmarin zugeben und abschmecken. Die Entrecote mit Salz und Pfeffer würzen

- 1 kleine Zwiebel
  - 1 Knoblauchzehe
  - 7 El Olivenöl
  - 200 ml Tomatensaft
  - 1 Tl gehackter Thymian
  - 1 Tl gehackter Rosmarin
  - 1 El Butter
  - 250 g kleine Kartoffeln
  - Salz, Pfeffer
- , in heißem Pflanzenöl anbraten und im Umluftofen bei 90°C für 10 Min. rosa garen.
- 4** Kleine Kartoffeln in Salzwasser kochen, pellen und in einem EBl. Butter anbraten. Die Cafe de Paris Butter auf die Entrecote geben und zusammen mit dem Ratatouille und den gerösteten Kartoffeln servieren.

## Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	0kJ /0kcal	0kJ /1.425kcal
Fett	0g	118g
davon gesättigte Fettsäuren	0g	52g
Kohlenhydrate	0g	33g
davon Zucker	0g	13g
Eiweiß	0g	54g
Salz	0g	1g