

Rindsentrecôte

Zutaten:

- 720g Rindsentrecôte
- 20g Kirschen, getrocknet
- 20g Paniermehl
- 20g Gemüseschalenpulver
- Ein wenig Kirschenkonfitüre

Mit Style



Zubereitung Fleisch:

1. Das Entrecôte in der Mitte halbieren, dann drei Mal in Frischhaltefolie einwickeln und mit einem Klebeband verschliessen.
2. Dann bei 58°C für 3 Stunden im Sous-vide Bad lassen.
3. Das Fleisch herausnehmen, trockentupfen und würzen.
4. Auf allen Seiten gleichmässig Sautieren.
5. Mit der Kirschenkonfitüre, um das Fleisch herum, einstreichen.
6. Dann durch den Crumble drehen und anrichten.

Zubereitung Kirschen-Crumble:

1. Die getrockneten Kirschen, das Paniermehl und das Gemüseschalenpulver in einen Mörser oder Mixer kleinhacken.

Rezept Braune Sauce

- 2dl Wasser
- 1dl Rotwein
- Sojasauce
- Braune Sauce Pulver

1. Alles zusammen in eine Pfanne geben, aufkochen und abschmecken.