Entrecôte double mit Kakao und Meringueshaube

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 45 min
Aktivzeit: 45 min
Mittel



Zutaten

für 4 Personen

2	Entrecôtes doubles vom Schweizer Rind (à ca. 400 g)
1 EL	Bratbutter
1 dl	trockener Rotwein
3 dl	Rindsfond aus dem Glas
2 EL	dunkles Kakaopulver, ungesüsst
1 Msp.	Chiliflocken
30 g	Butter
	Meersalz
2	frische Eiweiss
1 Prise	Salz
2 EL	Zucker
5 Zweige	Thymian

Nährwerte

1 Portion (ohne Kartoffelschnee und Rosenkohl) enthält ca.:

428	kcal
49 g	Eiweiss
6 g	Kohlenhydrate
20 g	Fett

Glutenfrei
Laktosefrei

45 Tiere leben im Schnitt auf einem Rindermastbetrieb.

Die meisten Höfe in der Schweiz sind Familienbetriebe. So auch jener von Familie Meister in unserem Porträt.

Zubereitung

1. Bratbutter in einer Pfanne bei starker Hitze schmelzen. Entrecôtes auf jeder Seite 1 Min. scharf anbraten. Hitze reduzieren und das Fleisch 8–10 Minuten weiterbraten, gelegentlich wenden. In Alufolie wickeln und im Ofen bei 60 °C ruhen lassen.

2. Währenddessen Bratensatz in der Pfanne mit Rotwein ablöschen, mit Rindsfond auffüllen und bei starker Hitze auf einen Drittel einkochen. Kakao mit dem Schneebesen einrühren, bis er sich aufgelöst hat. Chili und Butter einrühren, die Sauce bei kleiner Hitze warm halten und evtl. salzen.

3 Das Eiweiss für die Meringue mit etwas Salz schaumig schlagen. Zucker langsam unterrühren und weiterrühren, bis er sich ganz aufgelöst hat und die Masse schön glänzt. Thymian abzupfen und vorsichtig unterheben.

4 Entrecôtes aus dem Ofen nehmen, halbieren, auf die vorgewärmten Teller geben und leicht salzen. Meringuemasse daraufgeben und mit einem Crèmebrulée-Brenner leicht karamellisieren. Die Kakaosauce um das Fleisch verteilen und sofort servieren.

Dazu passen Kartoffelschnee und Rosenkohl.