Entrecôte mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 55 min
Aktivzeit: 55 min
Einfach



Zutaten

für 4 Personen

4	Entrecôtes vom Schweizer Rind (à ca. 200 g)
500 g	kleine Kartoffeln
3 EL	Olivenöl
	Meersalz
7	Wacholderbeeren
160 g	weiche Butter
3 Zweige	Peterli, kraus
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Zitronensaft nach Belieben
1 EL	Bratbutter

Nährwerte

1 Portion (ohne Gorgonzola-Fenchel) enthält ca.:

750	kcal
49 g	Eiweiss
20 g	Kohlenhydrate
52 g	Fett

Glutenfrei
Laktosefrei

Freiwilliger Einsatz fürs Tierwohl:

Die allermeisten Schweizer Nutztierhalter setzen freiwillige Programme um, z.B. BTS (Besonders tierfreundliche Stallhaltung) und RAUS (Regelmässiger Auslauf im Freien).

Zubereitung

1. Entrecôtes ca. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

2. Kartoffeln je nach Grösse längs halbieren oder vierteln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln hineingeben, mit Meersalz würzen und bei milder Hitze 35–40 Minuten braten. Gelegentlich umrühren.

3. In der Zwischenzeit Wacholder im Mörser grob zerreiben. Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Wacholder zugeben. Peterli fein hacken und unterrühren. Die Wacholderbutter mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Kühl stellen.

4 Bratbutter in eine Pfanne mit schwerem Boden (vorzugsweise aus Gusseisen) geben und erhitzen. Entrecôtes darin auf beiden Seiten 1 Minute kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze beidseitig je 2 weitere Minuten braten.

5 Kartoffeln mit etwas Pfeffer würzen und mit den Entrecôtes auf heissen Tellern oder Holzbrettern anrichten. Wacholderbutter dazu servieren.

Dazu passt mit Gorgonzola gratinierter Fenchel.