



Entrecôte "Strindberg"



2 Personen

ZUTATEN

- 2 Scheiben gut gelagertes Entrecôte á 150 g von der Metzgerei Stutzer und Flüeler
- 2 Eier
- 50 g Senf fein
- 20 g Pommery Senf
- 50 g Schalottenwürfel
- 50 g Mehl
- 50 ml Rapsöl
- 30 g Butter

Grobes Salz, gestossener schwarzer Pfeffer, Rohrzucker

ZUBEREITUNG

Wer Piccata mag, wird Strindberg lieben.

Wichtig ist, dass die Fleischstücke gut temperiert sind, bevor ihr sie verarbeitet. Das bedeutet, ihr nehmt sie 3 Stunden vorher aus dem Kühlschrank, damit diese Raumtemperatur annehmen.

Aus Eiern, Senf, Schalottenwürfeln und dem Mehl rührt ihr einen glatten festen Teig an, ähnlicher Konsistenz wie bei einer Piccata. Diesen würzt ihr mit Salz, Pfeffer und etwas Rohrzucker oder Honig.

Das Entrecôte bekommt auch eine Würzung aus grobem Salz und frischem Pfeffer, bevor es mehliert und in den Teig gelegt wird, welcher jetzt dank dem Mehl an dem Stück Fleisch haftet.

Wenn eure Bratpfanne heiss ist, gebt das Öl hinein und bratet das Entrecôte im Teig auf kleinster Stufe goldbraun. Im Kern des Fleisches sollte nicht mehr als 55° sein, da es sonst durchbrät. Dauert je nach dicke des Fleisches circa 5 Minuten pro Seite.

En Guetä!



Folgen Sie uns auf Instagram
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)