

# Entrecôte Double mit Sauce Béarnaise und Gratin

Entrecôte  
4 Personen  
100 Min.

## Zutaten

800 g Entrecôte am Stück (200g pro Person)  
2 EL Bratbutter/Erdnussöl  
Maldonsalz  
je 1 Zweig Rosmarin und Thymian  
6 EL Sauce Béarnaise  
6 EL Rahm  
600 g frische Schwarzwurzeln  
etwas Zitronensaft  
10 g Butter  
etwas Rosa Pfeffer  
500 g Kartoffeln  
450 ml Rahm  
50 g Gruyère  
1 Messerspitze  
fein gehackter Knoblauch

## Zubereitung

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden, dann mit 450 ml Rahm, Knoblauch, Käse, Salz und Pfeffer mischen. In eine Gratinform geben und im Ofen bei 120° Ca. 90 Minuten backen, danach Hitze auf 80° C. reduzieren.

Das Fleisch mit Salz würzen. Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen und das Entrecôte darin rundum gut anbraten. Hitze reduzieren, Kräuter zugeben und auf jeder Seite nochmals 2 Minuten braten. In den auf 80° C. Vorgeheizten Backofen stellen und 30 Minuten ziehen lassen.

Schwarzwurzeln mit Sparschäler schälen (Handschuhe!) und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. In leicht gesalzenem Wasser, zusammen mit einem Spritzer Zitronensaft, knackig weich kochen. In ein Sieb abschütten. Mit der Butter kurz in der Pfanne schwenken, mit Salz und rosa Pfeffer abschmecken. Sauce Béarnaise und Rahm zusammen unter Rühren aufkochen.

Fleisch tranchieren, Schnittflächen mit Maldon Seasalt bestreuen und zusammen mit den Schwarzwurzeln und der Sauce auf warmen Tellern anrichten. Gratin separat dazu servieren.

GAUCHO Delux GmbH, Tel 044 201 11 70, info@gaucho.ch, www.gaucho.ch

