

Gegrilltes Entrecôte & Pfifferlinge auf Bauernbrot



Herzhaft, knusprig und edel zugleich

Das Entrecôte, ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück des Rindes. Der Name setzt sich zusammen aus **entre** ‚zwischen‘, **côte** ‚Rippe‘. Es ist schön durchwachsen, sehr aromatisch und lässt sich sehr gut grillen.

Ich habe die Steaks auf dem Grill zubereitet, es geht allerdings auch in einer Pfanne. Für etwas extra Geschmack lege ich nach dem Wenden des Fleisches zwei Zweige Rosmarin und eine angedrückte Knoblauchzehe in die Pfanne. Plus ein Stück Butter, das beim Schmelzen die Aromen auf die Steaks überträgt. Dazu noch frische Pfifferlinge vom Markt. Und das Ergebnis: saftige Steaks mit sautierten Pfifferlingen auf knusprigem Bauernbrot....ein Delikatesse.

Hier die Rezeptur:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 4 x 200 g Entrecôte
- 4 Scheiben Emmentaler
- 400 g Pfifferlinge, geputzt
- 1 Zwiebel, in Spalten geschnitten
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Butter

- Kräuter nach Belieben (z.B. Schnittlauch, Rosmarin, Thymian, Petersilie)
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Braten
- Wer möchte: etwas Kräuterquark und Kräuterbutter

Zubereitung

Die Steaks leicht salzen und in einer heißen Pfanne auf beiden Seiten 3-4 Minuten braten. Dann herausnehmen und im Ofen bei 70°C warmhalten. Vor dem Servieren pfeffern und mit Salz bestreuen. Wer möchte, lässt noch ein paar dünne Scheibchen Kräuterbutter auf den Steaks schmelzen.

In der Pfanne die geputzten Pfifferlinge und die Zwiebelspalten mit etwas Öl braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und fein geschnittenen Knoblauch hinzugeben. Zum Schluss ein Stück Butter und die Kräuter hinzufügen.

Die Brotscheiben toasten, dann die Steaks darauflegen. Eine Scheibe Emmentaler auf das Fleisch legen und mit Pfifferlingen belegen. Dazu passt etwas Kräuterquark und ein Salat.

