

Entrecote Strindberg



Zutaten für 2 Personen:

Butterschmalz 1 EL

Entrecote-Steaks 2 Stück

Schalotten 3-4 Stück

Mehl 1 EL

Senf 2 EL

Salz 1 Prise

Pfeffer 1 Prise

Ei 1 Stück

Schritt 1:

Plattiert euer Fleisch nur leicht, damit es gleichmäßig dick ist aber die Fleischstruktur erhalten bleibt. Würzt es dann von einer Seite mit Salz und Pfeffer, und bestreicht diese Seite mit dem Senf.

Schritt 2:

Nun schneidet ihr eure Schalotten in sehr feine Würfel (1-2 Millimeter) und verteilt sie ganz gleichmäßig auf dem Senf.

Schritt 3:

Bestäubt jetzt die Zwiebel-Senf-Seite leicht mit Mehl und legt diese Seite in einen flachen Teller mit einem verquirlten Ei. Das Fleisch dürft ihr nicht wenden, es soll nur von einer Seite eine Kruste erhalten.

Schritt 4:

Lasst das Butterschmalz in eurer Pfanne schmelzen und wenn diese richtig heiß ist, bratet das Fleisch auf der Zwiebel-Senf-Seite für 2-3 Minuten scharf an. Wendet es sehr vorsichtig, damit eure saftige Kruste nicht beschädigt wird, und lasst es nur ein paar Sekunden zu Ende braten. Nun sollte es medium sein.

Gut passen dazu zum Beispiel Fächer-Kartoffeln und grüne Bohnen.

Guten Appetit!