



Plat Principale-Rezept vom Mai 2012 - Markus und Tom

Entrecôte mit Ofengemüse und Rosmarin-Kartoffeln

Zutaten (für 4 Personen):

4 Rinds-Entrecôte, ca. 3-4 cm dick
2 Tomaten
1 Aubergines
1 Zucchini
2 Zwiebeln
500g Kartoffeln
Olivenöl
Salz & Pfeffer
Senf
Paniermehl
Parmesan gerieben
Rosmarin

Zubereitung

ROSMARIN-KARTOFFELN:

Kartoffeln waschen und vierteln. Kartoffelschnitze auf ein Backblech mit Backrein legen, mit Olivenöl, Weisswein beträufeln und gut würzen (Kartoffelgewürz, Salz, Pfeffer)

Rosmarin Zweige grob hacken und über die Kartoffeln verteilen.

Bei 200 Grad Celsius ca. 30 min im Backofen garen. Alle 10 Minuten wenden.



OFENGEMÜSE:

Auberginen in ca. 0.5 cm dicke Scheiben schneiden und in kaltes Salzwasser legen.

Zucchetti in ca. 0.5 cm dicke Streifen schneiden.

Tomaten halbieren; Zwiebeln schälen und halbieren

Auberginen abtrocknen und mit dem restlichen Gemüse auf ein Backblech mit Backrein auslegen mit Olivenöl beträufeln und wie folgt würzen:

Tomaten: Salz, Oregano, Paprika, Paniermehl und Parmesan

Zucchetti: Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauchpulver, Paniermehl und Parmesan

Auberginen: Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver, Paniermehl

Zwiebeln: Salz, Pfeffer, Paprika, Paniermehl

Bei 200 Grad Celsius im Backofen während ca. 20 min garen.

RINDS-ENTRECÔTE:

Rinds-Entrecôte mit Olivenöl, Senf, Salz und Pfeffer marinieren.

Bratbutter oder Öl in der Bratpfanne erhitzen, kurz anbraten (ca. 2 min pro Seite) und bei 80 Grad Celsius im Ofen ziehen lassen.

Variante Niedergaren

Oder euri Variante!!!