



Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, 10.05.2016

Balsamico Erdbeeren mit Kräuter-Kartoffelstampf und Entrecôte Rezept für 4 Personen

Zutaten

Für die Balsamico-Erdbeeren:

400 g Erdbeeren
2-3 rote Zwiebeln
1 Stück frischer Ingwer
1 TL Butter
1-2 TL brauner Zucker
2 TL Dijon-Senf
3 EL heller Balsamessig
1 Prise Piment
Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
Salz
200 ml Milch
40 g Butter
Pfeffer
Je 2-3 Stiele gemischte Kräuter (Kerbel, Estragon, Petersilie)

Für das Entrecôte:

1 Entrecôte (ca. 500 g)
Salz, Pfeffer
2 EL Butterschmalz

Zubereitung:

1. Erdbeeren abbrausen, putzen. Je nach Größe halbieren oder vierteln. Zwiebeln abziehen und in dünne Spalten schneiden. Ingwer schälen und fein hacken.
2. Butter erhitzen. Zucker darin karamellisieren lassen. Zwiebeln darin andünsten. Erdbeeren und Ingwer zufügen und ca. 2 Minuten garen. Senf, Essig, Piment, Salz und Pfeffer unterrühren. Weitere ca. 5 Minuten garen. Vom Herd ziehen und abkühlen lassen.
3. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Kartoffeln schälen, abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen und ausdampfen lassen. Milch und Butter erhitzen. Zu den Kartoffeln geben und alles zerstampfen. Kräuter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Backofen auf 160 Grad vorheizen. Entrecôte mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz erhitzen. Entrecôte von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten. Herausnehmen. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten fertig garen.
5. Fleisch herausnehmen, in Scheiben schneiden. Mit Erdbeeren und Kartoffelstampf servieren.