



Lucas Oppermann

Entrecôte mit Zwiebelconfit und Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Entrecôte:

2 Entrecôte à 250 g
1 Knoblauchzehe
4 Zweige Rosmarin
2 EL Butter
Olivenöl, zum Braten

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Knoblauch abziehen und andrücken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Entrecôte mit Butter und Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin von jeder Seite 2 Minuten anbraten. Für 10 Minuten im Ofen gar ziehen. Zum Schluss ca. 5-10 Minuten ruhen lassen.

Für die Zwiebelconfit:

100 g rote Zwiebeln
50 ml Rotwein
1 EL Rotweinessig
1 EL Olivenöl
1 EL Senfkörner
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in sehr dünne Spalten schneiden. Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebeln darin anschwitzen und mit Essig und Rotwein ablöschen. Zucker, Senfkörner und zerstoßenen Pfeffer zugeben. Confit ca. 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz und eventuell etwas Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

300 g mehligkochende Kartoffeln
100 ml Milch
200 g Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser zugedeckt 20 Minuten kochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Milch und Butter in einem kleinen Topf aufkochen, unter die Kartoffeln geben und die Kartoffeln darin zerstoßen bis ein glattes Püree entsteht. Etwas Muskatnuss dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.