

Rezept

Entrecôtes mit Holunder-Hollandaise

Ein Rezept von Entrecôtes mit Holunder-Hollandaise, am 20.04.2024

Zutaten

4 Entrecôtes (à 180 g; ersatzweise Rumpsteaks)	2 EL Olivenöl
2 EL abgezupfte Holunderblüten	75 ml Weißwein
200 g Butter	2 Eigelb
2 TL Weißweinessig	Salz
Pfeffer	Öl für den Rost
Pürierstab	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Die Steaks trockentupfen, den Fettrand bis zum Fleisch einschneiden. Die Steaks kräftig mit Olivenöl einreiben, kühl stellen. Holunderblüten im Weißwein 1 Std. ziehen lassen.

2. Den Holzkohलगrill anheizen. Die Steaks rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Grillrost gut heiß werden lassen, ölen und die Steaks bei starker Hitze pro Seite 3-5 Min. grillen.

3. Die Butter in ein Eisentöpfchen geben, den Holunder-Wein durch ein Sieb dazugießen und das Töpfchen in der Glut erhitzen, bis die Butter leise brutzelt. Herausnehmen. Die Steaks bei schwacher Hitze, hoch über der Glut, 5 Min. ziehen lassen.

4. Währenddessen die Eigelbe, Essig, Salz und Pfeffer mit dem Pürierstab mischen, dabei langsam die gerade nicht mehr brutzelnde Butter zugießen. 1-2 Min. mixen, bis die Sauce glatt und cremig ist. Die Steaks auf Teller verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Sauce angießen.