Rezept

Entrecôtes mit Schalottensauce

Ein Rezept von Entrecôtes mit Schalottensauce, am 12.10.2024

Zutaten

4	Entrecôtes à 180 g (ersatzweise Rumpsteaks)
150 g	Schalotten (ersatzweise weiße Zwiebeln)
2 EL	Butter
2 EL	Cognac (wer mag)
	schwarzer Pfeffer
2 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
250 ml	kräftiger Rotwein (ersatzweise Gemüsebrühe mit etwas Tomatenmark)
	Salz
	Öl für den Rost

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Die Entrecôtes mit Küchenpapier abtupfen. Den Fettrand einschneiden, damit sich die Scheiben beim Braten nicht wölben. Fleisch kräftig mit Olivenöl einreiben, in Frischhaltefolie wickeln und bis zum Grillen kühl stellen.

2. Für die Sauce Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Butter in einem hitzebeständigen Topf zerlassen. Schalotten- und Knoblauchwürfel darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. anbraten. Rotwein und eventuell Cognac angießen und bei starker Hitze knapp bis zur Hälfte einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd nehmen.

3. Den Holzkohlengrill anheizen. Das Fleisch rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Grillrost leicht ölen. Die Steaks auf dem heißen Rost (oder in der Grillpfanne) bei starker Hitze pro Seite 3-5 Min. grillen. Bei schwacher Hitze hoch über der Glut noch 5 Min. nachziehen lassen. Die Sauce direkt in der Glut erhitzen.