

Hauptgericht

Rosa Entrecote vom Kalb mit Portweinreduktion dazu Karotten, Erbsen, Pfifferlinge und Chorizo

Zutaten:

700 g Kalbs Entrecôte
0.1 Bund Rosmarin
150 ml Portwein, rot
150 ml Rotwein
2 St. Schalotten
2 St. Knoblauchzehen
Speisestärke
60 g Butter
250 g Erbsen
Pflanzenöl
Salz
0.5 St. Zwiebel
Zucker
125 ml Sahne
300 g Karotten
Pfeffer
200 g Pfifferlinge
Muskat
100 g Chorizo
Fleur de Sel
0.1 Bund Thymian
0.1 Bund Lauchzwiebeln
0.2 Bund Suppengrün

Zubereitung:

Für die Portweinreduktion, 150ml Portwein mit 150ml Rotwein, 2 grob geschnittene Schalotten, etwas Rosmarin und 1 Knoblauchzehe in einem Topf auf die Hälfte einkochen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und mit der angerührten Speisestärke leicht sämig abbinden. 30g Butter einrühren, anschließend nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und bis zum Anrichten beiseitestellen. Für das Entrecôte, das Fleisch mit Salz, Pfeffer und fein geschnittenen Rosmarin würzen und im Ofen bei 70 °C bis zu einer Kerntemperatur von 52 °C garen. Zum Anrichten das Fleisch in einer heißen Pfanne mit etwas Pflanzenöl und Knoblauch nach braten. Dann in 4 Tranchen schneiden und anrichten. Für das Erbsenpüree, eine halbe Zwiebel grob würfeln, diese in einem Topf mit 30g Butter glasig dünsten. Sahne zugeben und vorsichtig mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat würzen. So lange kochen, bis die Sahne dicklich einkocht, 200g Erbsen dazugeben und kurz mit erwärmen. In einem Mixer zu einem feinen Püree pürieren. Bis zum Anrichten beiseitestellen und ggf. nachschmecken. Für das Gemüse, die Karotten schälen und in eine beliebige Form schneiden. Die Pfifferlinge sortieren ggf. klein schneiden. Thymian und Lauchzwiebeln fein schneiden. Die Chorizo in sehr kleine Würfel schneiden. In einem Topf Pflanzenöl erhitzen, darin die Chorizo Würfel geben und leicht braun anbraten. Fein geschnittenen Thymian, die Karotten und die Pfifferlinge hinzugeben und scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen. Mit Gemüsebrühe aufgießen und glasieren lassen. Zum Anrichten,

dass Gemüse eventuell nochmals nachschmecken, erwärmen und die restlichen Erbsen untermischen. Beim Anrichten, alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren.