



C A S T E L L

## ENTRECÔTE

### Schwarzwurzelcreme, gebratener Rosenkohl, Rotwein-Zwiebelsauce

(Rezept für vier Personen)

#### Entrecôte

4 Entrecôte (à 250 g -300 g)- Salz - Pfeffer - Öl - 1 Rosmarinweig - 2 EL Butter

Den Ofen auf 120°C vorheizen. Das Fleisch kurz abrausen und gut abtrocknen. Pfanne auf dem Herd auf höchster Stufe erhitzen. Das Fleisch von beiden Seiten gut mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Öl in die Pfanne geben und die Steaks von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Aus der Pfannen nehmen und auf dem Gitterrost im Ofen zu Ende garen.

Vor dem Servieren die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Rosmarinweig hineingeben. Die Steaks aus dem Ofen holen und in die Pfanne geben, Butter mit einem Löffel darüber gießen.

#### Schwarzwurzelcreme

500 g Schwarzwurzeln - 100 ml Weißwein - 500 ml Gemüsebrühe - Salz - Pfeffer - 50 g Butter - Öl - Zitrone - 200 ml Sahne

Butter in einen Topf geben und bei geringer Hitze schmelzen lassen. Nach ein paar Minuten tritt die Molke aus. Diese wird zum Topfboden sinken und dort bräunen. Jetzt bitte den Topf nicht mehr aus den Augen lassen! Sobald die Molke eine mittlere Bräune erreicht hat, gießen Sie die flüssige Butter durch ein mit Küchenrolle belegtes Sieb (kein Plastik) in eine hitzebeständige Schüssel.

Eine Schüssel mit kaltem Wasser und einer Scheibe der Zitrone vorbereiten. Die Schwarzwurzeln gut waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Danach sofort in das Zitronenwasser legen. In einem Topf etwas Öl erhitzen und die Wurzelstücke darin farblos anschwitzen. Kräftig mit Salz würzen, mit Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Die Schwarzwurzeln darin weich kochen, evtl. muss etwas Wasser zugegeben werden. Mit Sahne aufgießen. Die Schwarzwurzeln mit etwas Kochflüssigkeit und brauner Butter ganz fein pürieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

#### Rosenkohl

400 g Rosenkohl - Salz - Pfeffer - Öl

Rosenkohl von den äußeren Blättern befreien und im Strunk über Kreuz leicht einschneiden. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Danach kräftig salzen und den Rosenkohl für ca. 10 Minuten bissfest garen. Aus dem Wasser nehmen und in einer Schüssel mit Eiswasser abschrecken. Rosenkohl aus dem Eiswasser nehmen und durch den Strunk halbieren. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Rosenkohlhälften auf der Schnittfläche anbraten. Mit etwas Pfeffer abschmecken.

#### Rotwein-Zwiebelsauce

8 Schalotten - 1 Knoblauchzehe - 20 g brauner Zucker - 20 ml Balsamicoessig - 200 ml Kirschnectar - 200 ml Rotwein - 400 ml Rinds- oder Kalbsbrühe - 1/4 Vanilleschote - 3 Nelken - 10 schwarze Pfefferkörner - 2 Lorbeerblätter - 2 Sternanis - 5 Piment - 1 Chilischote - Salz - Pfeffer

Die Schalotte schälen und der Länge nach vierteln. Den Zucker in einen tiefen Topf geben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die Schalottenspalten in den Karamell geben und kurz schwenken. Mit Essig ablöschen. Rotwein, Brühe, Saft und die Gewürze dazu geben und leicht einkochen lassen. Evtl. mit etwas Stärke binden.