

Entrecôtes mit Café de Paris

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Gefrieren: ca. 30 Min.

4 Entrecôtes

(je ca. 200 g, ca. 2 cm dick)

½ Teelöffel **Salz**, wenig **Pfeffer**

Bratbutter zum Braten

ca. 30 Min. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen

Fleisch würzen

in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Entrecôtes beidseitig bei grosser Hitze je ca. 1 Min. anbraten, Hitze reduzieren, beidseitig bei mittlerer Hitze je ca. 1½ Min. fertig braten (à point, Bild 3)

Café de Paris

100 g **Butter**, weich

2 **Sardellenfilets**, fein gehackt

1 Esslöffel **Cognac**

1 Teelöffel **Zitronensaft**

1 Teelöffel **Worcestershire-Sauce**

2 Esslöffel **glattblättrige Petersilie**,
fein gehackt

2 Esslöffel **Schnittlauch**, fein geschnitten

wenig **scharfer Curry**

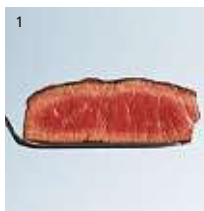
½ Teelöffel **Salz**, wenig **Pfeffer**

alles in einer Schüssel verrühren, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 16 mm Ø) geben, Rosetten auf ein Backpapier spritzen, im Tiefkühler ca. 30 Min. fest werden lassen, im Kühlschrank aufbewahren. Ca. 10 Min. vor dem Servieren herausnehmen

Tipp: Café de Paris zusätzlich mit 1 Teelöffel Senf und 1 Esslöffel fein gehacktem Estragon würzen.



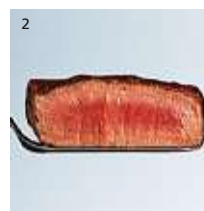
Garstufen für Rindfleisch



1

bleu/rare

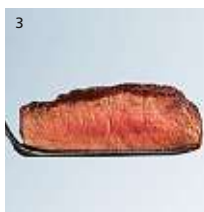
Bratzeit: beidseitig je ca. 45 Sek. bis 1 Min.
Das Fleisch ist innen roh und gibt auf Fingerdruck stark nach. Evtl. austretender Fleischsaft ist rot.
Tipp: Fleisch nach dem Braten zudecken, ca. 3 Min. stehen lassen, damit es bis zum Kern warm wird.



2

saignant/medium rare

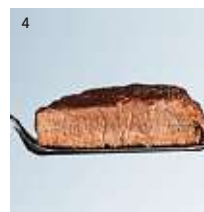
Bratzeit: beidseitig je ca. 1½ Min.
2–3 mm dicke, durchgebratene Schicht.
Das Fleisch ist innen rot und gibt auf Fingerdruck nach. Der Fleischsaft ist rötlich.
Tipp: Fleisch nach dem Braten zudecken, ca. 3 Min. stehen lassen, damit es bis zum Kern warm wird.



3

à point/medium

Bratzeit: beidseitig je ca. 2½ Min.
4–5 mm dicke, durchgebratene Schicht.
Das Fleisch ist innen rosa und gibt auf Fingerdruck nur leicht nach. Der Fleischsaft ist rosa.



4

bien cuit/well done

Bratzeit: beidseitig je ca. 4 Min.
Das Fleisch ist durchgebraten und gibt auf Fingerdruck kaum mehr nach. Der Fleischsaft ist klar.