



Yannik Effe

Entrecôte mit Beurre rouge, Prinzessbohnen im Speckmantel und Süßkartoffel-Parmesan-Stampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch: Den Ofen auf 50 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Fleisch waschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Entrecôte etwa 2 Minuten von jeder Seite scharf anbraten. Entrecôte im Backofen ruhen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch auf dem Teller platzieren und zur Hälfte mit der Rotweinbutter übergießen.

2 Stück Entrecôte, à 250 g
1 Lorbeerblatt
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Beurre rouge: Schalotten abziehen, fein würfeln und mit Butter andünsten. Schalotten mit dem Portwein ablöschen und reduzieren lassen. Butter zu der Portweinreduktion geben und aufmontieren.

75 ml roter Portwein
2 Schalotten
350 g Butter

Für die Bohnen: Prinzessbohnen in kochendes Wasser geben. In der Zwischenzeit Majoran, Rosmarin, Thymian und Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Bohnen in Eiswasser blanchieren und mit den Kräutern würzen. Die Bohnen (etwa 12 Stück) mit Speck umwickeln und in einer Pfanne anbraten.

170 g Prinzessbohnen
6 Streifen Speck (max. 1 cm dick)
1 Zweig Majoran
2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Thymian
2 Zweige Bohnenkraut
Eiswasser

Für den Stampf: Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in kochendes Wasser geben. Kartoffeln abgießen und zu Stampf verarbeiten. Parmesan reiben. Stampf mit Parmesan, Butter, Sahne, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

1 Süßkartoffel
1 mehliges Kartoffel
50 g Parmesan
50 ml Sahne
1 EL Butter
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.