

Damhirsch Entrecôte an Senf-Cognac-Sauce

ZUTATEN :

Für 2 Personen

1 Schalotte

Damhirsch Entrecôte , ca. 300 g

Salz schwarzer Pfeffer aus der Mühle 1

Esslöffel Bratbutter

1/2 dl Weisswein

1 Teelöffel Butter

1/2 dl Cognac

1 1/2 dl Rahm

1 Esslöffel Senf grobkörnig

1/2 Bund Petersilie



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen. Die Schalotte schälen und sehr fein hacken.

Das Entrecôte double rundum mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Das Entrecôte double hineingeben, nach 20 Sekunden die Hitze um etwa 1/3 reduzieren und das Fleisch auf der ersten Seite ohne Wenden 2 Minuten anbraten, anschliessend auf der zweiten Seite weitere 2 Minuten. Falls nötig am Schluss das Fleischstück auch auf den Seiten und an den Enden je etwa 10 Sekunden anbraten.

Dann sofort auf die vorgewärmte Platte geben und das Entrecôte double im 120 Grad heissen Ofen je nach gewünschter Garstufe 10–12 Minuten nachgaren lassen.

Überschüssiges Fett aus der Pfanne abgiessen. Den Bratensatz mit dem Weisswein auflösen und auf 2–3 Esslöffel einkochen lassen. Durch ein feines Sieb in eine Tasse giessen.

Die Pfanne mit Küchenpapier auswischen. Die Butter hineingeben und die Schalotte bei moderater Hitze glasig dünsten. Den Bratenjus und den Cognac beifügen und alles zur Hälfte einkochen lassen. Den Rahm dazugiessen, den Senf unterrühren und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie leicht bindet.

Die fein gehackete Petersilie am Schluss zur Sauce geben und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Entrecôte double quer zu den Fleischfasern in Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce um- und übergiessen. Sofort servieren.

Als Beilage passen Ofen-Frites, feine Nudeln oder ein Safranrisotto.