

Steak Contest – Entrecôte mit Knoblauch- /Kräuterbutter



Entrecôte mit Knoblauch- und Kräuterbutter

Das letzte Steak des Contests war das Entrecôte, das alle anderen beiden wirklich überragt. Das mag damit zusammenhängen, dass das Entrecôte viele Fettsäuren hat, die das Steak sehr schmackhaft machen. Also, Gewinner des Steak Contest ist definitiv das Entrecôte.

Löffel, Du brauchst Dir keine Gedanken über mich machen, wie Du an diesen beiden Rezepten siehst. Alles beim Alten. ;-)

Zutaten für 1 Person:

- 1 Entrecôte, etwa 220–250 g
- Olivenöl zum Spritzen
- Kräuterbutter
- Knoblauchbutter
- Salz

- Pfeffer

Zubereitungszeit: 10 Min.



Das Entrecôte mit den Fettaugen in der Eisenpfanne

Das Entrecôte auf beiden Seiten etwa 1–2 Minuten anbraten und bei 160° C im Backofen in einer Auflaufform zuende garen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils eine Scheibe Knoblauch- und Kräuterbutter darüber geben.