

Entrecôte – mal wieder



Steak mit Chilischote und Knoblauchzehe in der Pfanne

Ein kleiner Nachtsnack. Diesmal eindeutig rare. Nur jeweils 1 Minute auf beiden Seiten in Butter gebraten. Und um das Entrecôte durch ein Erhitzen in der Mikrowelle nach einem Fotografieren doch nicht wieder medium auf den Teller zu bekommen, diesmal kein großes Fotoshooting. sondern nur ein schnelles Foto mit dem Blitz während des Entstehen des Steaks. Nichtsdestotrotz bekam das Steak aber ein kleines Weißweinsößchen, mit dem abgelöschten Bratensatz, und Shiitakepilzen und Lauchzwiebel. Beim Braten des Steaks kamen für mehr Geschmack noch eine Chilischote und eine Knoblauchzehe mit in die Pfanne.