

# Entrecôte mit Pilz-Sauce und frittiertem Rosenkohl



Entrecôte mit reduzierter Sauce und Kräuterbutter und Rosenkohl

Gebratenen Rosenkohl habe ich vor einigen Tagen zubereitet. Nun nehme ich Anleihen bei [Toettchen](#) und bereite frittierten Rosenkohl zu. Dazu ein Entrecôte, rare zubereitet. Und ein Pilzsößchen, für das ich Austernpilze, Schalotte und Knoblauch andünste. Und Rotwein, Gemüsefond und Balsamicoessig hinzugebe und dann die Sauce reduziere. Toettchen bereitet die Röschen in einer Pfanne in Fett zu. Ich verwende dazu eine Friteuse. Eine große Auswahl an Friteusen findet man bei [Lidl](#), wo man auch online bestellen kann.

## Zutaten für 1 Person:

- 1 Entrecôte (etwa 240 g)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen

- 50 g Austernpilze
- 240 g Rosenkohl
- 200 ml trockener Rotwein
- 200 ml Gemüsefond
- 1 EL Aceto Balsamico di Modena
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
  
- Kräuterbutter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 45 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Austernpilze grob zerkleinern. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Pilze hinzugeben und mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Fond und Rotweinessig hinzugeben. Mit Salz und Steakpfeffer würzen und unzugedeckt bei geringer Temperatur 45 Minuten fast vollständig reduzieren. Abschmecken.

Währenddessen Rosenkohl putzen und halbieren. Fett in der Friteuse auf 180 °C erhitzen und Röschenhälften 2–3 Minuten frittieren. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Warmstellen. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Entrecôte auf beiden Seiten etwa 1–2 Minuten anbraten. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen, auf einen Teller geben. Röschenhälften daneben geben. Von der Sauce über das Steak verteilen. Und etwas Kräuterbutter darauf geben.