

# Entrecôte an Meerrettich-Hollandaise

**Saison:** Spätsommer bis Frühjahr

**Zeitaufwand:**

Vorbereiten: 15 Minuten

Nachgaren: 1–1½ Stunden

Für 4–6 Personen

**2 Entrecôtes doubles, je 300–400 g**  
**Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle**  
**1 Esslöffel Bratbutter**

**Meerrettich-Hollandaise:**

**100 g Butter**

**50 ml Sherry**

**50 ml Bouillon**

**2 Eigelb**

**2 Esslöffel frisch geriebener Meerrettich oder Meerrettich aus Glas oder Tube**

**100 ml saurer Halbrahm**

**Salz, Pfeffer aus der Mühle**

- 1 Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Gratinform mitwärmen.
- 2 Die Entrecôtes doubles mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne in der sehr heissen Bratbutter rundum – auch an den Schmalseiten – je nach Dicke insgesamt 2½–3 Minuten kräftig anbraten. Sofort in die vorgewärmte Form geben und im 80 Grad warmen Ofen je nach gewünschter Garstufe 1 Stunde (blutig) bis 1½ Stunden (rosa) nachgaren lassen.
- 3 Für die Hollandaise die Butter auf kleinem Feuer langsam schmelzen. Auf Handwärme abkühlen lassen.
- 4 Sherry und Bouillon auf 2–3 Esslöffel einkochen, in eine Metallschüssel geben und abkühlen lassen. Dann die Eigelbe darunterühren. Bis hierher kann die Sauce vorbereitet werden.
- 5 Für ein Wasserbad einen Topf 1 cm hoch mit Wasser füllen und dieses aufkochen.
- 6 Die Ofenhitze auf 250 Grad erhöhen und die Entrecôtes doubles in aufsteigender Temperatur je nach gewünschter Garstufe 5–8 Minuten Hitze aufnehmen lassen.
- 7 Die Schüssel mit der Sherry-Eigelb-Mischung über dem leicht kochenden Wasserbad kräftig aufschlagen, bis die Masse sehr schaumig ist und leicht bindet. Dann nach und nach in dünnem Faden die flüssige Butter einlaufen lassen und darunter schlagen. Meerrettich und sauren Halbrahm beifügen. Die Sauce noch so lange weiterschlagen, bis sie cremig bindet. Mit Salz, Pfeffer und eventuell Meerrettich abschmecken.
- 8 Die Entrecôtes quer zur Faser in Scheiben aufschneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Jeweils die eine Hälfte des Fleischstücks mit etwas Hollandaise überziehen. Die restliche Sauce separat dazu servieren.

← sparsel ☺ + Wildreis

**Beilage:** Gebratene kleine Schalenkartoffeln, Italienisches Zucchettigemüse (Rezept Seite 130), grüne Spargeln, Spinat oder ein Kohlrabi-Karotten-Gemüse passen gut dazu.

**Was man vorbereiten kann**

Sherry und Bouillon kann man bereits am Vorabend einkochen und in einem kleinen Glas im Kühlschrank aufbewahren.

**Wenn man für weniger/mehr Gäste kocht**

2–3 Personen: Die Rezeptmenge halbieren. Aber aufgepasst beim Aufschlagen der Hollandaise: Eine solch kleine Menge bindet sofort – lieber die Schüssel einmal zu viel vom Wasserbad nehmen, damit die Masse nicht zu heiss wird!  
Mehr Gäste: Die Rezeptmenge der Gästezahl entsprechend vervielfachen. Anstelle der Entrecôtes doubles ein normal geschnittenes Entrecôte verwenden und etwas länger – je nach Dicke 4–5 Minuten – anbraten.

## Meerrettich

Ein paar Tränen kostet es wahrscheinlich, wenn Sie frischen Meerrettich reiben. Doch ihn deswegen links liegen zu lassen und nur die Paste aus dem Glas zu verwenden, wäre schade. Denn nur frisch gerieben entfaltet Meerrettich seine ganze aromatisch-würzige Schärfe. Der Umgang mit Meerrettich ist übrigens ganz einfach. Die Wurzel ist ziemlich robust und hält sich in Folie verpackt im Gemüsfach des Kühlschranks mehrere Wochen. Geriebenen Meerrettich sofort verwenden oder mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit er seine helle Farbe behält. In warmen Saucen und Gerichten erst am Schluss beifügen, da sein Aroma hitzeempfindlich ist und sich schnell verflüchtigt.

