

Entrecôte double mit Vanille-Portwein-Sauce



Zutaten

Für 4–6 Personen

- 2 Entrecôte doubles; je 300-350 g schwer
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 1.5 dl Portwein weiss
- 1 Schalotte gross
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Esslöffel Butter gestrichen, (1)
- 2 dl Gemüsebouillon ersatzweise Gemüsefond
- 1 Vanilleschote
- 3 Zweige Thymian
- 25 g Butter (2)
- Zitronensaft einige Tropfen

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Entrecôtes doubles mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Entrecôtes hineinlegen, die Hitze um 2 Stufen reduzieren und die Fleischstücke insgesamt 2½–3 Minuten kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 1 Stunde (saignant, blutig) bis 1½ Stunden (à point, rosa) nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit dem Portwein auflösen. Durch ein feines Siebchen giessen, um dunkle Rückstände zu entfernen. Beiseitestellen.

Die Schalotte schälen und fein hacken.

In einer kleinen Pfanne den Zucker ohne zu Rühren auf mittlerem Feuer langsam zu hellbraunem Caramel schmelzen. Die erste Portion Butter (1) dazugeben und aufschäumen lassen. Die Schalotte beifügen und andünsten. Dann den Bratenjus sowie den Gemüsefond oder die -bouillon dazugiessen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit den herausgekratzten Samen beifügen. Die Thymianzweige dazulegen. Die Sauce auf lebhaftem Feuer auf etwa 1 dl einkochen lassen. Dann mit dem Stabmixer fein pürieren.

Unmittelbar vor dem Servieren die Ofentemperatur auf 230 Grad erhöhen und die Entrecôtes in der langsam aufsteigenden Hitze 5 Minuten Temperatur annehmen lassen.

Gleichzeitig die Sauce nochmals aufkochen. Die zweite Portion Butter (2) in Stücken beifügen und in die Sauce einziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Entrecôtes doubles quer in Scheiben aufschneiden, auf die Platte zurückgeben und mit Vanille-Portwein-Jus beträufeln. Sofort servieren.