

Rindswürfel mit Kartoffeln an Kräuterbutter



Zubereitung

Für 2 Personen

Gut schmeckt dieses schnelle Fleischgericht auch mit Schweinsfilet oder Pouletbrüstchen zubereitet. Diese Würfel müssen jedoch etwa 1½ Minuten länger gebraten werden als diejenigen aus zartem Rindfleisch, die beim Servieren innen noch kräftig rosa sein sollten.

1 Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

2 Das Fleisch in knapp 3 cm grosse Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und in etwa 2 cm grosse Würfel schneiden.

3 In einer Bratpfanne die Hälfte der Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und in der heissen Bratbutter auf der ersten Seite ohne Wenden 1 Minute anbraten. Dann 30 Sekunden unter Wenden mit dem Bratspachtel weiterbraten und sofort auf die vorgewärmte Platte geben. Im 80 Grad heissen Ofen 15–20 Minuten nachgaren lassen.

Zutaten

300 g Entrecôte, ersatzweise gut gelagerte Rindshuft

4 Kartoffeln, mittelgross, festkochend

2 Esslöffel Bratbutter

Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

0.5 Bund Petersilie, glattblättrig

0.5 Bund Schnittlauch

0.5 dl Noilly Prat, ersatzweise Weisswein

50 g Kräuterbutter

2 Esslöffel Rahm

4 Im Bratensatz die restliche Bratbutter erhitzen. Die Kartoffeln hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 12–15 Minuten goldbraun und weich braten.

5 Inzwischen die Petersilie fein hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

6 Die Kartoffeln zum Fleisch im Ofen geben. Den Bratensatz mit dem Noilly Prat oder Weisswein auflösen und auf etwa 2 Esslöffel einkochen lassen. Die Kräuterbutter beifügen, aufschäumen lassen, dann den Rahm und die Kräuter beifügen. Fleisch und Kartoffeln wieder beifügen und alles gut mischen. Wieder auf die Platte geben und sofort servieren.