

# Entrecôte Double Cafe de Paris

4-Personen

## Zutaten:

- 2 - Entrecôte double à 400 gr. (gut gelagert)
- 2 - EL Gewürzmischung mit Hauptanteil
  - Paprika
  - Salz
  - Pfeffer
- etwas - eingesottene Butter

## Zubereitung:

Das Fleisch gut auf allen Seiten würzen.

Die eingesottene Butter stark erhitzen und das Fleisch rundherum auf allen Seiten gut anbraten, so dass alle Poren geschlossen sind.

Das Fleisch auf einem Gitter in einen Bräter legen und im Ofen bei 80-Grad während 30-Minuten garen.

**>Den Ofen während des Garen nicht öffnen < Temperatur kontrollieren!**

## Zutaten Cafe de Paris:

- 100 - gr. Butter weich
- 1 - Msp Thymian
- 1 - Msp Salbei gerieben
- 1 - Msp Estragon gerieben
- 1 - Msp Dill
- 1 - Msp Basilikum
- 1 - Msp Liebstöckel
- 1 - Msp Majoran
- 1 - Curry mild
- etwas - Petersilie fein gehackt
- 2 - TL Sardellenbutter (oder 3-Sardellenfilets fein gehackt)
- 1 - TL scharfer Senf
- ½ - TL Aromat Streuwürze
- ½ - TL Zitronensaft
- wenig - Zitronenschale abgerieben
- 1 - EL Cognac
- 1 - Zehe Knoblauch, gepresst
- ½ - EL Worcestersauce
- 3 - EL Rahm

Alles zusammen verrühren ausser Rahm und Butter, im letzten Moment vor dem Anrichten die Butter in die Pfanne geben und schaumig, aber nicht braun werden lassen.

Rahm darunterühren und sofort auf das aufgeschnittene Fleisch (Quer zur Faser tranchiert) giessen.