Entrecôtes mit Senfkruste und Pilzgemüse

Entrecôte mit Senfkruste

Mein erster Versuch mit einem Steak mit Senfkruste war nicht sehr erfolgreich. Dieses Rezept – bis auf das Gemüse – stammt von Kollege Löffel, das einer Variation eines Steak Strindberg entspricht. Ich habe das Rezept natürlich wie gewohnt in mehreren Punkten abgeändert … ääähhhh natürlich in allen Punkten detailgetreu nachgekocht.

Zuerst bereitet man die Mischung für die Kruste zu, diese muss man kräftig verkneten. Sie kann dann ruhig noch etwas in der Schüssel ruhen, bis man das Pilzgemüse zubereitet hat. Und auch die Entrecôtes brauchen ja beim ersten Anbraten nicht sehr lange.

Zutaten für 1 Person:

2 Entrecôtes, etwa 450 g

Zutaten für die Kruste:

- 20 g Butter
- 1 Zwiebel
- 3 EL Paniermehl
- 2 TL Dijonsenf
- 2 EL fein gehackte Petersilie
- 60 g Parmesan

Zutaten für das Pilzgemüse:

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- einige Steinpilze
- einige Pfifferlinge
- einige Champignons
- 2 Stängel Petersilie
- 100 ml Schmand
- 50 ml Gemüsefond
- Butter
- Öl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 25 Min.

Die weiche Butter in eine Schüssel geben. Parmesan auf einer Küchenreibe fein reiben und Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Parmesan, Zwiebel, Paniermehl und Senf in die Schüssel geben. Petersilie sehr fein hacken und dazugeben. Alles mit einer Gabel oder einem Löffel vermengen und gut verkneten. In der Schüssel zusammendrücken und zur Seite stellen.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Champignons in Scheiben schneiden, Steinpilze und Pfifferlinge in grobe Stücke. Petersilie kleinwiegen. Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin leicht anbraten. Dann die Pilze dazugeben und alles bei

mittlerer Temperatur etwa 10 Minuten anbraten. Dabei ab und zu kräftig umrühren. In der letzten Minute die Petersilie dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schmand und Fond hinzugeben, die Röststoffe vom Pfannenboden ablösen, alles gut verrühren und ein wenig köcheln lassen. Vom Herd nehmen und warmstellen.

In einer Pfanne Öl stark erhitzen. Die Entrecôtes auf beiden Seiten jeweils 1–2 Minuten kräftig anbraten. Die Steaks aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech legen. Jeweils auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofengrill auf 220 °C erhitzen. Die Mischung für die Kruste auf den Steaks verteilen und leicht festdrücken. Das Backblech auf der obersten Ebene in den Backofen schieben. Die Steaks 5–7 Minuten gratinieren. Dabei immer darauf achten, dass die Steaks nicht zu lange gegrillt werden und die Kruste nicht verbrennt.

Die Entrecôtes herausnehmen, auf einen großen Teller geben und das Pilzgemüse daneben anrichten.