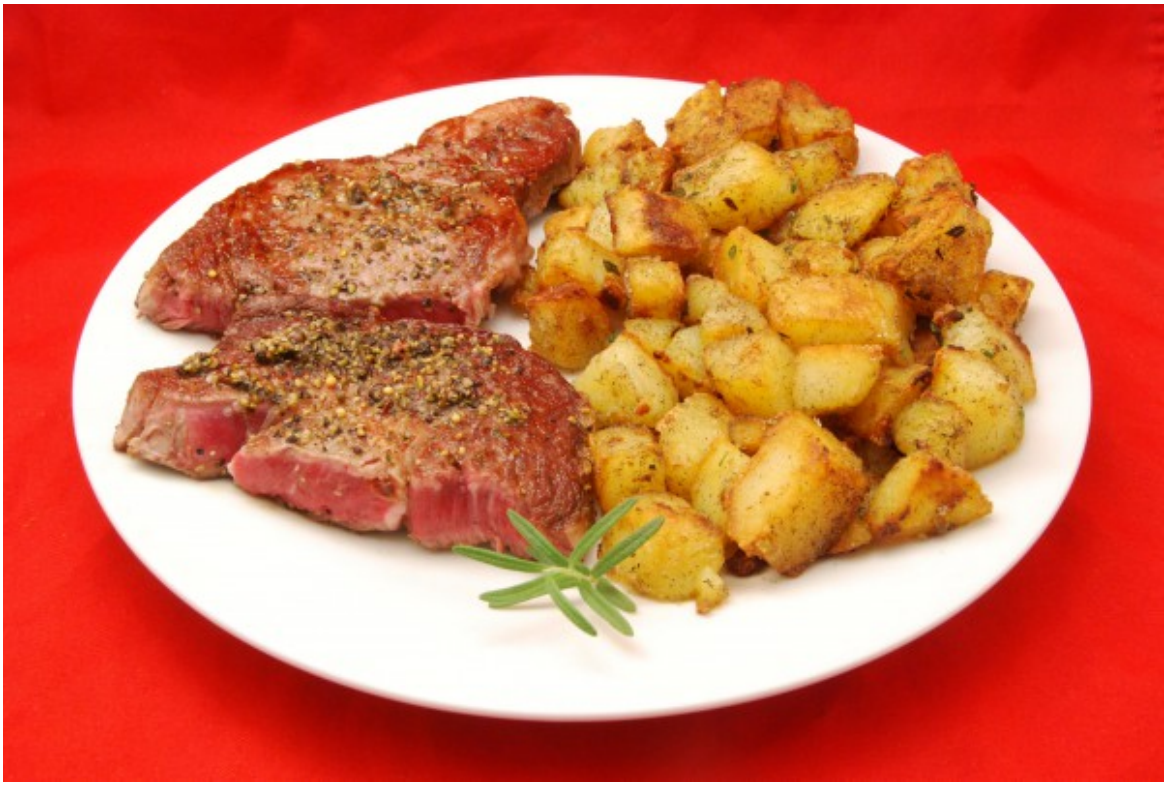
Entrecôte rare mit Rosmarin-Bratkartoffeln



Diesmal definitiv rare zubereitet …

Ein Muss für jeden Fleischliebhaber. Ab und zu muss das mal wieder sein. Ein 230 g schweres Steak von einem brasilianischen Rind. Rare zubereitet. Das Steak wird in viel Öl, das ruhig rauchen darf, wirklich nur 1 Minute auf jeder Seite kräftig angebraten. Es bekommt dadurch eine wunderbare Farbe und wird schön kross. Das ergibt ein sehr schmackhaftes Stück Fleisch. Achtung, wenn ein Rauchmelder in der Nähe der Küche ist, am besten die Küchentür schließen, denn es raucht sicherlich. Dazu gibt es Bratkartoffelwürfel aus gekochten Kartoffeln, die in ebenfalls sehr heißem Öl einige Minuten in der Pfanne kross und knusprig gebraten werden. Dann wird noch etwas frischer, kleingeschnittener Rosmarin untergemischt. Ab und zu muss so etwas einfach sein.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Entrecôte (230 g)
- 2 große Kartoffeln
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- Steakpfeffer
- schwarzer Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 25 Min.

Entrecôte eine halbe Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Wasser in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln darin etwa 15 Minuten kochen. Herausnehmen, abkühlen lassen und pellen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Blättchen vom Rosmarinzweig abzupfen und kleinwiegen. Öl in einer Pfanne sehr heiß erhitzen und die Kartoffelwürfel darin 5–10 Minuten sehr kross anbraten. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Rosmarin untermischen. Bratkartoffelwürfel auf einen Teller geben und warmstellen.

Bratkartoffelreste aus der Pfanne entfernen. Noch viel Öl hinzugeben, das Steak soll in viel siedendem Öl braten. Steak hineingeben und auf jeder Seite nur 1 Minute kross braten. Herausnehmen, auf einen Teller geben, von beiden Seiten mit Salz und Steakpfeffer würzen und einige Minuten ruhen lassen.

Zu den Bratkartoffelwürfeln geben und servieren.