Entrecôte mit Pommes und Chili-Sauce

Ein Männerteller

Meine verstorbene Tante servierte sich früher in ihrem Wohnzimmer immer ein Herrengedeck.

Wenn ich das noch richtig weiß, war das eine kleine Flasche Sekt, für Frauen konzipiert. Und ein Glas Bier dazu. Das trank sie abends.

Hier nun das Rezept für einen Herrenteller.

Fleisch und Pommes.

Für das Fleisch verwende ich Entrecôtes vom Simmenthaler Rind, jeweils etwa 300 g schwer. Diese grille ich auf jeder Seite einige Minuten in der Grillpfanne.

Als Pommes gibt es Wellenschliff-Pommes frites, eine besondere Art der Pommes, die mein Discounter im Sortiment hat.

Diese frittiere ich nur fünf Minuten in der Fritteuse.

Und für Fleisch und Pommes zum Dippen eine Chili-Fleisch-Sacue, die leicht scharf und sehr lecker ist.

Für 2 Personen

- 2 Entrecôtes (à 300 g)
- 2 Portionen Wellenschliff-Pommes frites
- Chili-Fleisch-Sauce
- Fleisch-Gewürzsalz
- Salz
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 6 Min.

Fett in der Fritteuse auf 180 ºC erhitzen.

Steaks auf jeweils beiden Seiten mit dem Fleisch-Gewürzsalz

würzen.

Öl in einer Grillpfanne erhitzen.

Steaks darin auf jeder Seite 3 Minuten kross grillen.

Währenddessen Pommes in der Fritteuse 5 Minuten frittieren.

Pommes auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen.

Jeweils ein Steak auf einen Teller geben.

Pommes dazugeben.

Jeweils einen Klecks der Chili-Fleisch-Sauce dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!