



## BIO-EICHWALDHOF - Entrecôte mit Kartoffeln, Wirz und Kürbis

Zutaten für 2 Personen

- 2 Stk. Entrecôte à 250g
- 5 festkochende Kartoffeln (ca. 450g)
- 2 Zwiebeln
- 2 dl Bouillon
- 300g Wirz
- 200g gerösteter Kürbis
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Rosmarinzweig
- Petersilie
- Pfeffer, Salz, Paprika
- Olivenöl
- Ca. 20g Butter



Tipp: Vorbereitung

Das Fleisch wird bestenfalls bereits am Abend zuvor mariniert. Ebenfalls kann der geröstete Kürbis vorbereitet werden.

Marinade, am Abend zuvor machen

1. In eine Schüssel wenig Olivenöl geben sowie Pfeffer
2. ½ Knoblauchzehe in Scheiben hinzufügen
3. Fleisch dazulegen, auf Fleisch nochmals Olivenöl, Pfeffer und ½ Knoblauchzehe verteilen
4. Rosmarin grob zupfen und begeben
5. Alles mischen, danach mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen (mind. 4h)

Kartoffeln zubereiten

1. Backofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen
2. Kartoffeln und Zwiebeln schälen
3. Kartoffeln in gleichmässig dicke Scheiben schneiden (ca. 3mm)
4. in eine Schüssel geben, Salz und Pfeffer dazu
5. in wenig Paprika und ca. 1 EL Olivenöl darüber träufeln
6. Kartoffeln gut mischen und in eine ausgefettete Gratinform legen
7. In den vorgeheizten Ofen schieben, ca. alle 10 Min. rühren für ca. 30-45 Min. im Ofen lassen
8. Zwiebel in Halbringe schneiden
9. 1 Knoblauchzehe in Scheiben schneiden



© Andy Ball 2020





## BIO-EICHWALDHOF- Entrecôte mit Kartoffeln, Wirz und Kürbis

10. Zwiebel und Knoblauch mit 1 EL Olivenöl mit ca. 10g Butter in einer Pfanne goldig braten
11. Petersilie grob hacken
12. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit Zwiebel, Knoblauch und Petersilie vermengen
13. Zurück in den abgeschalteten Ofen und ziehen lassen

### Fleischzubereitung

13. Entrecôte aus dem Kühlschrank nehmen, mit Salz würzen, in der Zwiebelpfanne scharf anbraten, ca. 2 Min. pro Seite (je nach Fleischdicke)
14. Entrecôte auf die Kartoffeln legen und zurück in den abgeschalteten, jedoch noch warmen Ofen geben
15. Ziehen lassen bis zum gewünschten Garpunkt

### Wirz zubereiten

16. 1 kleine Zwiebel fein hacken
17. Wirz fein schneiden
18. Wenig Öl in Pfanne geben
19. Zwiebel und Wirz in Pfanne geben und andünsten
20. Bouillon hinzufügen und alles weich dünsten
21. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

### Kürbispurée zubereiten

22. Gerösteter Kürbis nehmen und das Kürbisfleisch auskratzen
23. Kürbisfleisch in Bouillon geben
24. Alles aufkochen
25. Kürbis pürieren, weg von Kochherd nehmen
26. Ca. 10g Butter gefühlvoll darunterheben

Alles anrichten und servieren.  
En Guete!



© Andy Ball 2020



© Andy Ball 2020

