

☆ FESTTAGSSPECIAL



Entrecôte mit Salbei-Senf-Sauce

dazu Yorkshirepudding und Rosenkohl mit Feige



40-50min



2 Personen

Wenn wir uns für das Fest der Feste ein - und wirklich nur ein - Rezept aussuchen müssten, wir würden dieses wählen. Denn was sich hier in geschmackvoller Harmonie auf deinem Teller abspielt, hat einfach alles, was das Herz begehrt: saftiges Entrecôte, fluffige Yorkshirepuddings aus dem Ofen, aromatischen Rosenkohl mit feinen Feigenstückchen und eine verführerisch-cremige Zwiebelsauce mit Senf und Salbei. Sehr guten Appetit!

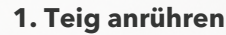
- 2 Bio-Eier ³
- 1 Packung Weizenmehl ¹
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Rosenkohl
- 1 Packung getrocknete Feigen
- 1 Packung Entrecôte
- 5g frischer Salbei
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 1 Päckchen körniger Senf ¹⁰

- 100ml Milch ⁷
- 1-2TL Honig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- Backofen
- 2 Backbleche
- Backpapier
- Muffin-Backform
- mittelgroße Auflaufform
- große Pfanne
- Küchenwaage / Waage
- Messbecher

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 886kcal, Fett 48.2g,
Kohlenhydrate 66.7g, Eiweiß 48.6g

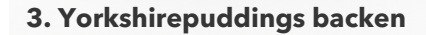


Den fertig gerösteten **Rosenkohl** mit der **1/2 der Feigen**, 1-2TL Honig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und bis zum Servieren warm halten. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, halbieren und von allen Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.



A black frying pan is shown from a top-down perspective, resting on a light-colored, textured surface. Inside the pan, two pieces of meat, possibly beef, are cooking. The meat is browned and has a slightly irregular, textured appearance. The pan's handle is visible on the right side, extending towards the right edge of the frame. The background is a plain, light-colored surface with some subtle texture.

Eine große Pfanne bis zum Rauchpunkt erhitzen und 1EL Pflanzenöl hineingeben. Die **Entrecôtes** auf jeder Seite 1-2Min. anbraten, herausnehmen und in eine mittelgroße Auflaufform geben, die Pfanne aufbewahren. Das **Fleisch** im Ofen in 5-7Min. fertig garen. Die Hitze reduzieren und die **Zwiebeln** und den **Salbei** in der Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anschwitzen.



Mit **1EL Mehl** bestäuben und umrühren, 200ml Wasser angießen und die **1/2 des Brühgewürzes**, den **Senf** und 1/2TL Zucker unterrühren, ggf. mit **Brühgewürz** abschmecken. Die **Sauce** aufkochen und 3-4Min. einköcheln lassen, den **Salbei** herausnehmen. Die **Entrecôtes** in Tranchen schneiden, mit der **Sauce** beträufeln und mit den **Yorkshirepuddings** und dem **Rosenkohl** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(b4eeff342f60cc7bcd67d869b4fedca2_img.jpg\)](#) [!\[\]\(7cbfaf281ed50ce10ba1259f16ecca5e_img.jpg\)](#) [!\[\]\(45e19980741702820171ea460fc10e37_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**