

★ FESTTAGSSPECIAL



## Entrecôte mit Salbei-Senf-Sauce

dazu Yorkshirepudding und Rosenkohl mit Feige

40-50min 3-4 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 begehrte: saftiges Entrecôte, fluffige Yorkshirepuddings aus dem Ofen, aromatischen Rosenkohl mit feinen Feigenstückchen und eine verführerisch-cremige Zwiebelsauce mit Senf und Salbei. Sehr guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- 4 Bio-Eier <sup>3</sup>
- 1 Packung Weizenmehl <sup>1</sup>
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Rosenkohl
- 1 Packung getrocknete Feigen
- 2 Packungen Entrecôte
- 5g frischer Salbei
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 2 Päckchen körniger Senf <sup>10</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch <sup>7</sup>
- 2-3TL Honig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

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

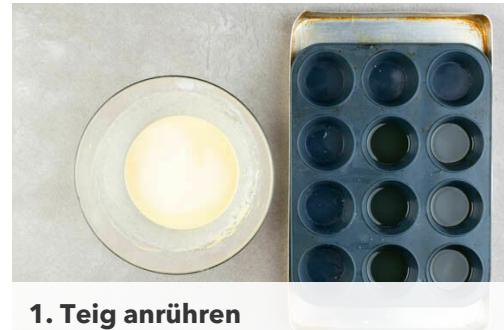
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 743kcal, Fett 40.4g, Kohlenhydrate 50.7g, Eiweiß 45.8g



1. Teig anrühren



2. Rosenkohl backen



3. Yorkshirepuddings backen



4. Rosenkohl verfeinern



5. Fleisch braten



6. Sauce zubereiten

Den fertig gerösteten **Rosenkohl** mit den **Feigen**, 2-3TL Honig und je 1/2TL 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.

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

Mit dem restlichen **Mehl** bestäuben und umrühren, 400ml Wasser angießen und die **1/2 des Brühgewürzes**, den **Senf** und 1TL Zucker unterrühren, mit **Brühgewürz** abschmecken. Die **Sauce** aufkochen und 3-4Min. köcheln lassen, den **Salbei** herausnehmen. Die **Entrecôtes** in Tranchen schneiden, mit der **Sauce** beträufeln und mit den **Yorkshirepuddings** und dem **Rosenkohl** servieren.