


Cuisine



POLITIQUE

Mit Walter Vogelsanger
Regierungsrat SP Kanton Schaffhausen

HAUPTSPEISE (für 4 Personen)

Entrecôte mit Bratkartoffeln und Federkohl

Zutaten:

- Entrecôte (vom Rind, gute Qualität, nicht zu dünn (>4cm))
- Salz, Pfeffer, Butter
- Federkohl
- Zitronensaft
- Cherrytomaten zum Dekorieren
- Kartoffeln, zum Braten geeignet
- Paprikapulver



Zubereitung:

Ich brate das Entrecôte je zwei Minuten an und gebe es dann für 10 Minuten in den auf 160° vorgeheizten Ofen. Dann nehme ich es heraus und lasse es 5 Minuten ruhen.

Wenn das Entrecôte im Ofen ist, brate ich die zu kleinen Würfeln geschnitten Kartoffeln in Butter goldgelb. Wenn das Entrecôte seine 5 Minuten geruht hat, sollten die Kartoffeln gut sein. Wenn nicht, einfach noch etwas mehr Zeit geben.

Am Schluss die Bratkartoffeln mit etwas Paprika und Salz abschmecken.

Den Federkohl in eine Pfanne mit wenig kochendem Wasser geben und leicht gedeckt kochen lassen. Ebenfalls am Schluss mit eher etwas mehr Salz und Zitronensaft abschmecken.

Vor dem Anrichten allenfalls das Entrecôte noch einmal kurz anbraten, würzen - und fertig.

Jetzt kann man noch etwas spielen und den Federkohl mit einer kleinen Tomate garnieren, Rosmarin zu den Kartoffeln legen, Kräuterbutter aufs Entrecôte etc... der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.