



SWISS PRIME ANGUS ENTRECOTE | CAFÉ DE PARIS DOUBLE

Rezept für 10 Portionen

Swiss Prime Angus Entrecote mit Sardellenkruste

- Swiss Prime Angus Entrecote 2.5 kg
- Zwiebeln 300 g
- Premium Olivenöl Extra Vergine Liguria DOP 20 ml
- Petersilie 50 g
- Panko Breadcrumbs 100 g
- Senf, körnig 90 g
- Eier 2 Stk.
- Sardellenfilets 40 g
- Thymian, frisch 10 g
- Pfeffer

Tapioka-Cracker

- Tapioka 100 g
- Wasser
- Sepia-Tinte 4 g
- Sonnenblumenöl 750 ml

Tomatenpüree

- Kartoffeln, mehligkochend 1 kg
- Vollmilch 400 ml
- Butter 200 g
- Tomatenmark 60 g
- Wiberg Curry Madrocas 6 g

Estragon-Jus

- Kalbsfond 700 ml
- Estragon, frisch 20 g
- Butter 100 g

Frittierte Kapern

- Kapernäpfel mit Stiel 30 Stk.

Zubereitung

Swiss Prime Angus Entrecote

Für die Sardellenkruste die Zwiebeln in Würfel schneiden und in Olivenöl anbraten. Majoran, Petersilie, Sardellen fein hacken und mit den restlichen Zutaten vermischen. Das Entrecote in jeweils doppelte Portionen schneiden (ca. 500 g) und scharf anbraten. Bei 120 Grad im Ofen rosa garen. Kurz vorm dem Servieren mit der Kruste bestreichen und im Salamander knusprig braten.

Tapioka-Cracker

Die Tapioka-Perlen für ca. 20 Minuten im Wasser kochen, bis sie fast durchsichtig sind. In einer Schüssel mit der

Sepia-Tinte vorsichtig verrühren. Auf einem Backpapier für ca. vier Stunden bei 80 Grad trocknen. In einzelne Segmente brechen und diese Stück für Stück in heissem Öl für 3–5 Sekunden ausbacken. Luftdicht aufbewahren.

Tomatenpüree

Die Kartoffeln samt Schale im Ofen bei 170 Grad Heissluft für ca. 45 Minuten weich garen. Die noch heißen Kartoffeln halbieren und durch eine Presse drücken. Am besten danach zweimal durch ein feines Sieb streichen. Mit warmer Milch-Butter-Mischung zu einer feinen Creme verarbeiten und mit Tomatenmark, Curry und Salz abschmecken.

Estragon-Jus

Den Kalbsjus auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Mit kalter Butter aufmontieren und mit frisch geschnittenem Estragon abschmecken.

Frittierte Kapern

Im heißen Öl der Tapioka-Cracker anschließend die eingeschnittenen Kapernbeeren samt Stiel aufbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

