



ENTRECÔTES IN SENFSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4	Entrecôtes à 160 g
	Salz
	Pfeffer
2 EL	Sonnenblumenöl
1 Bund	Wurzelgemüse, klein gewürfelt
1 EL	Tomatenpüree
300 ml	Rindsbouillon
125 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
1 EL	Estragonsenf
1 EL	Kräutermischung, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 80° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Entrecôtes mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl beidseitig kurz anbraten.
3. Entrecôtes herausnehmen und im Backofen warm stellen.
4. Wurzelgemüse im Bratenrückstand anrösten. Tomatenpüree dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Bouillon aufgiessen. Zugedeckt 10 Minuten weich kochen.
5. Sauce mit kaltem QimiQ Classic und Senf verfeinern.
6. Entrecôtes in der Sauce erwärmen (nicht kochen) und mit frischen Kräutern bestreut servieren.