# Entrecôte mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Der feine Unterschied.

Gesamtzeit: 55 min

Aktivzeit: 55 min

Einfach

## Zutaten

für 4 Personen

| | |
|---|---|
| **4** | Entrecôtes vom Schweizer Rind (à ca. 200 g) |
| **500 g** | kleine Kartoffeln |
| **3 EL** | Olivenöl |
| | Meersalz |
| **7** | Wacholderbeeren |
| **160 g** | weiche Butter |
| **3 Zweige** | Peterli, kraus |
| | Salz |
| | Pfeffer aus der Mühle |
| | Zitronensaft nach Belieben |
| **1 EL** | Bratbutter |

## Nährwerte

1 Portion (ohne Gorgonzola-Fenchel) enthält ca.:

| | |
|---|---|
| **750** | kcal |
| **49 g** | Eiweiss |
| **20 g** | Kohlenhydrate |
| **52 g** | Fett |

Glutenfrei

Laktosefrei

**Freiwilliger Einsatz fürs Tierwohl:**

Die allermeisten Schweizer Nutztierhalter setzen freiwillige Programme um, z.B. BTS (Besonders tierfreundliche Stallhaltung) und RAUS (Regelmässiger Auslauf im Freien).

## Zubereitung

1 Entrecôtes ca. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

2 Kartoffeln je nach Grösse längs halbieren oder vierteln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln hineingeben, mit Meersalz würzen und bei milder Hitze 35–40 Minuten braten. Gelegentlich umrühren.

3 In der Zwischenzeit Wacholder im Mörser grob zerreiben. Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Wacholder zugeben. Peterli fein hacken und unterrühren. Die Wacholderbutter mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Kühl stellen.

4

Bratbutter in eine Pfanne mit schwerem Boden (vorzugsweise aus Gusseisen) geben und erhitzen. Entrecôtes darin auf beiden Seiten 1 Minute kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze beidseitig je 2 weitere Minuten braten.

5 Kartoffeln mit etwas Pfeffer würzen und mit den Entrecôtes auf heissen Tellern oder Holzbrettern anrichten. Wacholderbutter dazu servieren.

Dazu passt mit Gorgonzola gratinierter Fenchel.