

## *Entrecôte an einer feinen Holunderbeerensosse*

### *Die Vorarbeit:*

Den Backofen auf 80° aufheizen und die Teller und eine Platte mitwärmen.

### *La Mise en Place:*

**1 Schalotte, ½ Bund Thymian, Butter, 2 Rindsentrecôtes, Pfeffermühle, Butter, einige Zitronenzesten, 100 g Holunderbeeren, 1,5 dl Bouillon, 1 EL Cognac, 1 TL Zucker, eiskalte Butter**

### *Die Vorbereitung:*

Die Schalotte hacken. Die Blättchen von der Hälfte des Thymians zupfen.

### *Die Zubereitung am Herd:*

In der Bratpfanne Butter schmelzen und die Rindsentrecôtes darin zwei Minuten braten. Mit Pfeffer bestreuen und auf die Platte im Ofen setzen. Rund 50 Minuten nachgaren.

In einem Topf Butter schmelzen und darin die Schalotte, die Hälfte des Thymians am Zweig und die Zitronenzesten andämpfen. 70 g Holunderbeeren während drei Minuten mitdämpfen, Bouillon, Cognac und Zucker zufügen und um die Hälfte reduzieren. Die Sosse durch ein Sieb giessen, in den Topf zurück geben und mit den gezupften Thymianblättchen und restlichen Holunderbeeren aufkochen und zwei Minuten köcheln.

Die Pfanne vom Herd ziehen und eiskalte Butter in Stückchen mit dem Schwingbesen unterziehen.

### *Die Vollendung:*

Die Sosse nochmals ganz kurz erwärmen, sie darf nun nicht mehr kochen. Mit Pfeffer bestreuen und zu den Entrecôtes servieren.

### *Das passt dazu:*

Polenta

