

Entrecote mit Kartoffel-Paprika-Gemüse

Rezept für 2 Personen

450g Entrecote (mind. 6 Wochen abgehangen)

Salz, Pfeffer

Rosmarin, Thymian

Knoblauch

Butter

Öl

Zubereitung:

Fleisch würzen, scharf auf beiden Seiten anbraten, Butter in die Pfanne geben, Knoblauch, Thymian und Rosmarin dazugeben und etwas mitbraten.

Fleisch aufs Backblech legen, Butter-Kräuter-Mischung draufgeben und 30 Min. im Backofen bei 80°C ziehen lassen je nach Garpunkt.

Kartoffel-Paprika-Gemüse

Rezept für 2 Personen

1 Zwiebel

1 Paprika rot

1 Paprika gelb

200g rohe kleine Kartoffeln mit Schale

2 EL Butter

Zucker

Zubereitung:

Butter in die Pfanne geben, halbierte Kartoffeln dazu geben, salzen und mit Wasser etwas aufgießen.

Einkochen lassen bis die Kartoffeln weich sind. Paprika und Zwiebel dazugeben, mit Biss braten und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Glühwein-Panna-Cotta mit Rotwein-Kirschen

Rezept für 4 Personen:

0,5l Sahne

200g Zucker

5 Blatt Gelantine

½ TL Glühweingewürz

Zubereitung:

Sahne-Zucker-Gemisch aufkochen, Glühweingewürz dazugeben und in die eingeweichte Gelantine dazugeben und zerlaufen lassen. Anschließend in Gläser abfüllen und ca. 4-5 St. kalt stellen.

½ Portwein mit 6 EL aufkochen lassen. Kirschen dazugeben, aufkochen lassen und etwas mit Mondamin binden.