

ENTRECÔTE MIT CAFÉ DE PARIS BUTTER

Zutaten

- 100 g Butter, weich
- 1 TL Tomatenpüree
- 1 TL Gewürzmischung [Café de Paris](#)
- Salz
- [Pfeffer](#)
- ½ Bund gemischte Kräuter, z. B. Petersilie, Schnittlauch
- 2 Mini-Lattiche
- 4 Entrecôtes à ca. 200 g
- 200 g Cherrytomaten
- 2 EL Olivenöl
- 400 g tiefgekühlte Pommes frites oder allumettes

Zubereitung

Grill auf 250 °C vorheizen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Butter zu einer luftigen, weissen Masse aufschlagen. Tomatenpüree darunterühren. Mit Gewürzmischung, Salz und Pfeffer würzen. Kräuter fein hacken und darunterühren. Lattiche vierteln. Entrecôtes und Lattiche sowie Tomaten mit Öl bepinseln. Würzen. Pommes im Ofen ca. 15 Minuten backen. Fleisch beidseitig ca. 4 Minuten grillieren. Fleisch zugedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen. Lattiche und Tomaten ca. 2 Minuten grillieren. Fleisch tranchieren und mit Pommes frites, Salat, Tomaten und Café-de-Paris-Butter servieren.

LaCucina
TEE & GEWÜRZE
BERN UND ZÜRICH | lacucina.ch

