

# Entrecôte mit Kräuter-Butter, Rucola-Erdbeer-Salat, gebratenem grünen Spargel und gegrillten Tomaten

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/08/05/entrecôte-mit-kräuter-butter-rucola-erdbeer-salat-gebratenem-grünen-spargel-und-gegrillten-tomaten](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/05/entrecote-mit-kr-auter-butter-rucola-erdbeer-salat-gebratenem-gruenen-spargel-und-gegrillten-tomaten)

## Zutaten für 2 Personen:

- 2 Entrecôte-Steaks, 2 – 3 cm dick, à 200 g
- 2 EL Butterschmalz
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Für die Kräuter-Butter:

- 100 g Butter
- 1/2 Bund Basilikum
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Für den Salat:

- 150 g Rucola
- 200 g Erdbeeren
- 200 g grüner Spargel
- 50 g Parmesan am Stück
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Honig
- 150 ml Himbeer-Essig
- 100 ml Orangensaft
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Für die Tomaten:

- 300 g Cocktail-Strauchtomaten
- 3 EL Olivenöl
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Knoblauchzehe
- Zucker

- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Tomaten in einer mit Olivenöl gefetteten Auflaufform auslegen. Knoblauch andrücken und mit Rosmarin dazugeben. Mit Salz, Zucker, Pfeffer würzen. Im Ofen etwa 20 Minuten garen.

Basilikum abbrausen, trocken wedeln und klein schneiden. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Aus Butter, Basilikum, Knoblauch, Salz und Pfeffer eine Kräuterbutter herstellen. Im Kühlschrank kalt stellen.

Für den Salat Rucola abbrausen und trocken wedeln. Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und in Scheiben schneiden. Die holzigen Enden des Spargels abschneiden, Spargel halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel von allen Seiten etwa 7 Minuten braten. Salz, Pfeffer, Himbeer-Essig, Honig und Orangensaft verrühren und damit den Spargel ablöschen. Kurz köcheln lassen. Den Spargel aus der Pfanne nehmen und den Sud mit dem Rucola vermengen.

Das Entrecôte waschen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen und plattdrücken. Butterschmalz in einer gusseisernen Pfanne erhitzen, Knoblauch, Thymian und Rosmarin dazugeben. Die Steaks darin von jeder Seite ca. 1 Minute anbraten. Anschließend salzen, pfeffern und für 5 Minuten in den Ofen geben.

Das Entrecôte mit Rucola-Erdbeer-Salat, gebratenem grünen Spargel und gegrillten Tomaten auf Tellern anrichten. Parmesan über den Salat hobeln und servieren. Kräuter-Butter dazu reichen.

Rezept: Solveig Hartfiel

Quelle: Die Küchenschlacht vom 3. August 2016

Episode: Das perfekte Steak