**Rindsentrecote Containo Schritt für Schritt**

Zutaten:

720g Entrecotes, dressiert, Vakuumiert

Salz,Pfeffer

High Oleic Rapsöl

Garnitur:

20g Olivenöl

30g Lauch, in rondellen geschnitten

160g Artischockenböden,gegart,kleingeschnitten

160g Cherry-Tomaten, geviertelt

40g Oliven, schwarz, halbiert

40g Oliven, grün, halbiert

Salz

Pfeffer

Hollondaise:

15g Schalotten

Pfefferkörner, weiss

9g Weissweinessig

9g Weisswein

24g Wasser

Salz

60g Eigelb

225g Butter, geklärt

Pfeffer weiss aus der Mühle





|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 🖋Das Vakuumierte Fleisch im Sous-vider 2h garen |  | 🖋Den Lauch kurz blanchieren und im Eiswasser abschrecken |  | 🖋 Das Olivenl in einer Pfanne erhitzen. |





|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 🖋Die Artischockenböden und die Lauchrondellen kurz andünsten |  | 🖋Die Tomaten und die Oliven beigeben und alles zusammen anbraten |  | 🖋Das Fleisch aus dem Sous-Vider nehmen und  Mit Salz,Pfeffer marinieren  Auf beiden Seiten ein Grillmuster machen |





|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 🖋Aus den Zwiebeln, Pfeffer, Weissweinessig, Weisswein und dem Wasser eine Reduktion machen |  | 🖋Die Reduktion siebeln |  | 🖋 Das Eigelb und die Reduktion zusammen auf einem Wasserbad Schaumig schlagen |



|  |
| --- |
| 🖋Die Butter in einem dünnen Faden, langsam zu dem Eigelb geben. Nicht mehr zu hoch erhtzen |

|  |  |
| --- | --- |
|  | 🖋Das Fleisch in Tranchen schneiden mit der Hollandaise Nappieren  und die Garnitur darüber geben. |

