

## Sous Vide Entrecôte mit französischem Kartoffelgratin

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

90  
Min.

NIVEAU



wurde mir in einem Kloster an der Atlantikküste dieses Kartoffelgratin serviert. Ich war sofort hin und weg und habe vier Tage lang die Köchin verfolgt und sie beknet mir dieses Rezept zu verraten. Zum Glück hatte die Ordensschwester, die das Küchenregiment führte, kein Schweigegelübde abgelegt und schrieb mir letztendlich ihr Geheimnis auf.

Dazu ein Sous Vide gegartes Entrecôte, das ich zum Schluss kurz in den Beefer schiebe (Eine Grillpfanne tut's aber auch). Besser kann man Steak und Kartoffeln nicht zusammenbringen. Die Seele Frankreichs in einem Gericht!

### Zutaten für 2 Portionen

#### Für das Fleisch

500 g Entrecôte  
4 Zweig(e) Rosmarin  
4 Zweig(e) Thymian  
2 Lorbeerblätter  
50 g Butter

#### Für das Gratin

900 g festkochende Kartoffeln  
450 ml Schlagsahne  
1 Knoblauchzehe  
250 g Gruyère oder Gratinkäse  
3 Prise(n) Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
3 Schuss Weißwein

#### Besonderes Zubehör

Vakuiergerät  
Vakuumbutel  
Sous Vide Gerät  
Beefer oder Gusseisenpfanne (optional)



- 1 -

Wasserbad auf die gewünschte Temperatur erhitzen. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

Ich liebe dieses Gericht und den Zusammenklang der Worte: Steak an Kartoffelgratin. Ein absolutes Traumduo. Dieses Rezept ist simpel aber unglaublich wirkungsvoll. Als ich vor ein paar Jahren durch die Normandie reiste,

## Sous Vide Entrecôte mit französischem Kartoffelgratin



- 2 -

Entrecôte mit Rosmarin, Thymian, Lorbeerblättern und der Butter in den Vakuumbbeutel geben und alles gut miteinander vermischen.



- 3 -

Beutel mit dem Fleisch vakuumieren, in das Wasserbad geben und 70 Minuten garen lassen.



- 4 -

Kartoffeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden (die geschnittenen Kartoffeln in ihrer Form lassen, nicht auseinanderzupfen).

- 5 -

Knoblauchzehe halbieren und damit eine Auflaufform großzügig einreiben.

- 6 -

Geschnittene Kartoffelhälften in die Auflaufform setzen. Wenn der Boden bedeckt ist, ruhig übereinander stapeln. Sahne und Wein darüber geben, salzen, pfeffern (Kartoffeln vertragen viel Salz) und Muskatnuss darüber reiben. Käse über das Kartoffel-Sahne Gemisch streuen und die Auflaufform für 60 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.

- 7 -

Nach Ende der Garzeit Fleisch aus dem Wasserbad nehmen und die Tüte aufschneiden. Sud abgießen.

## Sous Vide Entrecôte mit französischem Kartoffelgratin



- 8 -

Pfanne auf höchste Stufe erhitzen. Wenn sie leicht anfängt zu rauchen, Butter und das Steak hineingeben und von allen Seiten kurz anrösten, bis eine gleichmäßige Kruste entsteht. Für die **Zubereitung im Beefe** das Gerät auf höchster Flamme vorheizen. Einschub so einstellen, dass das Fleisch 1 cm vom Brenner entfernt liegt. Rost mit dem Fleisch einlegen und das Steak je nach Dicke 15-30 Sekunden von jeder Seite beefen.



- 9 -

Fleisch auf einen vorgewärmten Teller geben, salzen und zum Gratin servieren.