

# Entrecote mit Mark - Kräuterkruste à la Bordelaise

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Klassiker der Bordelaiser Küche, „herrlich - französisch“

## Zutaten

- 4 Rumpsteaks à 180 g, küchenfertig
- 1 El Pflanzenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Für die Kruste:
- Mark von 2 Markknochen, gewässert
- (Erledigt sicherlich der Metzger ihres Vertrauens)
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 50 g geriebenes Weißbrot
- 4 El gehackte Petersilie
- 1 Tl frischer, gehackter Thymian
- Etwas trockener Weißwein (ca. 50 ml)
- Für die Sc. Bordelaise:
- 300 ml trockener Bordeaux - Rotwein
- 200 ml brauner Kalbsfond aus dem Supermarkt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 Tl Butter
- 1 Tl Tomatenmark
- 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Sc. Bordelaise:

## **Schritt2**

Die Zwiebeln in 1 Tl Butter glasig anschwitzen, den Zucker darüber streuen und etwas glacieren lassen. Das Tomatenmark verrühren und auch etwas mit anrösten.

## **Schritt3**

Mit dem Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Dann folgt der Kalbsfond. Alles zusammen zunächst auf die benötigte Menge ( Etwa 100 ml) reduzieren.

## **Schritt4**

Auch den Bratenfond der Pfanne noch mit etwas Rotwein ablöschen, reduzieren und zur Sauce geben.

## **Schritt5**

Kurz vor dem Servieren ev. noch etwas kalte Butter unter rühren.

## **Schritt6**

Die Kruste:

## **Schritt7**

Das Ochsen Mark vorher gut wässern, danach in kleine Würfel schneiden.

## **Schritt8**

Die fein gehackten Zwiebeln, die Kräuter und das geriebene Weißbrot dazu geben und mit dem Weißwein befeuchten, anschließend gut miteinander verkneten.

## **Schritt9**

Die Steaks:

## **Schritt10**

Den Backofen auf größte Stufe Oberhitze vorheizen.

## **Schritt11**

Den oberen Fett Rand der Steaks zunächst 2 - 3 mal einschneiden um ein Zusammenziehen zu verhindern.

## **Schritt12**

Salzen und mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen.

## **Schritt13**

Im rauchheißem Pflanzenöl kurz und scharf von beiden Seiten anbraten. Heraus nehmen und auf das flache Backblech legen. Die bordelaiser Markmasse aufstreichen, verteilen. Für 10 min. (Ev. etwas länger, nach eigenem Gusto) auf der mittlere Schiene überbacken.

#### **Schritt14**

Danach bei geöffneter Tür 1 - 2 min. ausruhen lassen.

#### **Schritt15**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt16**

Dazu schmeckt junges Buttergemüse genau so gut wie knackig frische Salate mit herzhaftem Dressing, knusprig gebackene Kartoffeln oder Knoblauchbrot.

**Rezeptart:** Rindfleisch **Tags:** kräuterkruste

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/entrecote-mit-mark-kraeuterkruste-a-la-bordelaise/>