





UNSER TIPP:

Der Gargrad richtet sich natürlich nach der Dicke des Fleisches. Wer es gerne etwas mehr durch hat, brät es in der Pfanne länger an oder lässt es länger im Ofen.

ALLGÄUER SENNALPKÄSE G.U.

Gratiniertes Entrecote mit Blumenkol und Creme



4 Entrecotes

FÜR DEN BLUMENKOHL:

1 kleiner Blumenkohl Salz, Pfeffer, Muskat Zitronenabrieb

ZUM GRATINIEREN:

80 g Allgäuer Sennalpkäse g. U., fein gerieben

1 EL Semmelbrösel

1 EL Butter, zimmerwarm Salz, Pfeffer, Muskat

FÜR DIE KÄSE-CREME:

1 EL Butter

1 EL Weizenmehl

1 EL Mehl

50 ml Bayerischer Bodensee g. U.

(Weißwein)

150 ml Fond

1 EL Sauerrahm

80 g Allgäuer Sennalpkäse g. U., fein

gerieben

1 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Den Blumenkohl in Röschen teilen und bissfest kochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitrone und Butter abschmecken und bis zum Anrichten abgedeckt im Ofen bei 80 °C warmhalten.

Die Entrecotes sehr scharf von beiden Seiten 1 Minute anbraten, anschließend auf ein Gitter in den Ofen (zum Blumenkohl) legen.

Für die Gratinmasse alle Zutaten vermischen und abschmecken.

Für die Käse-Creme in einem kleinen Topf Butter und Mehl anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen und klümpchenfrei mit einem Schneebesen verrühren. Den Fond angießen und 2 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen. Sauerrahm und Sennalpkäse einrühren und abschmecken.

Die Entrecotes mit der Gratinmasse bestreuen und bei starker Oberhitze (Grillfunktion) kurz gratinieren. Den Blumenkohl in der Zwischenzeit aus dem Ofen nehmen.





AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

"Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen."

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayerntruck