

# Entrecôte mit Kräuterkruste



Zutaten, für 2 Personen

2 Entrecôtes (geschnitten)

→ das Fleisch von der Herzogenmühle ist bereits geschnitten und beschriftet.

2 Entrecôte à 200 – 250 gr.

2 Knoblauchzehen

1/2 Bund Basilikum

50 gr. Rucola

2 EL Paniermehl

2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

Bratbutter

Backofen auf 220 Grad vorwärmen.

Entrecôte beidseitig mit Haushaltspapier abtupfen und gut pfeffern.

Knoblauchzehen, Basilikum und Rucola klein schneiden und in eine Schale geben.

Paniermehl und Olivenöl mit in die Schale dazugeben,  
mit Salz und Pfeffer würzen und alles zusammen gut mischen.

Bratbutter in einer Bratpfanne stark erhitzen und die Entrecôtes beidseitig kurz und kräftig anbraten, leicht salzen.

Entrecôtes in eine ofenfeste Form legen, mit der Kräuterpaste bedecken und etwas andrücken.

Fleisch für 10 Minuten in die Mitte des Backofens schieben.

Dazu passen: zB. Nudeln, Spätzli, Kartoffelstock mit Erbsli.

En Guete

Tip: Basilikum durch andere Kräuter ersetzen, zB. Oregano.