

Entrecôte mit Ofenmelone und rassige Kräutercreme fraîche

Mise en place für 4 Personen

Fleisch

1	Stk.	Entrecôte double à 600 g, am Stück wenig Bratbutter Salz Pfefferbouquet aus der Mühle
2		Rosmarinzweiglein
2		Thymianzweiglein

Ofenmelone

1	Stk.	reife Charentais-Melone (mit orangefarbenem Fruchtfleisch)
4		Zweige Rosmarin, fein geschnitten
2	EL	Zitronensaft
4	EL	flüssiger Honig

Kräuter Creme fraîche

200	g	Crème fraîche
½	dl	Vollrahm
1	Stk.	Zitrone, Schale abgerieben,
2	EL	Zitronensaft
2	EL	frische Kräuter (Basilikum, Majoran, wenig Rosmarin), fein geschnitten Salz Pfeffer

Zubereitung

Fleisch

- Fleisch ca. 30 Min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 80°C Umluft vorheizen.
- Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch salzen, beidseitig kurz, heiss anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat.
- Fleisch herausnehmen, mit Pfeffer würzen. Im Backofen bei 80°C ca. 90 Minuten auf dem Backgitter niedergaren, bis eine Kerntemperatur 55°C erreicht ist. Das Entrecôte regelmässig umdrehen, damit sich der Fleischsaft im Entrecôte verteilt. Das Entrecôte in der Wärmeschublade bei 60-70° C ruhen lassen. Während dieser Zeit kann die Backofentemperatur für die Ofenmelone auf Grillfunktion 230°C erhöht werden.

Ofenmelone

- Die Melone in 4 Stücke teilen und den Kernteil entfernen. Das Fruchtfleisch herausschneiden und in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden.
- Zitronensaft mit Honig gut verrühren und die fein gehackten Rosmarinnadeln dazu mischen.
- Das Backblech mit Backfolie belegen. Die Melonenscheibe darauf legen und mit der Marinade aus Zitronensaft, Honig und Rosmarin bestreichen.
- Die Melonenscheiben im oberen Backofendrittel einschieben und unter dem heissen Grill bei 230°C 12 bis 15 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind, der Honig aber nicht verbrennt!

Kräuter Crème fraîche

- Für die Sauce Crème fraîche, Zitronensaft, Honig, Zitronenschalenabrieb, Rahm und gehackten Kräutern gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer rassig abschmecken. Bis zum Servieren die Sauce kühl stellen.

Anrichten

- Das Entrecôte schräg zur Faser in ca. 1 ½ cm dicke Scheiben aufschneiden. Die Scheiben mit wenig Fleur de sel würzen.
- Die warmen Ofenmelonenscheiben mit Kräutercreme fraîche zusammen anrichten.
- Je nach Gusto eine Beilage dazu servieren. Um eine knusprige Komponente ins Gericht zu bekommen wäre knuspriges Kartoffelstroh oder Pommes geeignet.

