

# Wagyu Entrecote mit Rüebli an Orangensauce und Parmesan-Knoblauch-Kartoffelecken

## Entrecote vom Wagyurind

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

- 1 kg Entrecote vom Wagyurind
- 2 El Bratcreme
- Salz / Pfeffer

Das Fleisch auf beiden Seiten ca. 1 ½ Minuten in der heissen Bratcreme anbraten.  
Im auf 80 Grad vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten niedergaren.

## Rüebli in Orangensauce

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

- 500 g Rüebli
- Neutrales Öl
- 1 Orange
- 1 TL Saucenbinder

in schräge ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden  
Ca. 15 Minuten bei 100 Grad im Steamer vorgaren.  
Dann im Öl erhitzen 15 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.  
Saft auspressen  
Den Saucenbinder im Orangensaft einrühren.  
Alles umrühren und aufkochen lassen.  
Wenn die Sauce gebunden ist, servieren.

## Parmesan-Knobli-Härdöpfel

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

- 6 Herdöpfel
- Olivenöl
- 50 g Parmesan
- 1 Zehe Knoblauch
- Italienische Kräutermischung
- Paprika
- Salz, Pfeffer

In Spalten schneiden  
Olivenöl, Parmesan und Gewürze miteinander vermengen.  
Fein hacken  
Spalten mit der Mischung bepinseln.  
Die Spalten in der Heissluftfriteuse bei 200g ca. 15 - 20 Minuten fritieren

## Knobli-Sauce

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

- 100 g Crème fraiche
- 100 g Sure Halbrahm
- 2 EL Mayonnaise
- 2 Knoblizehen
- Salz, Pfeffer

Fein hacken  
Alles zusammenmischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

