

# Entrecôte mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Zubereiten: ca. 55 Min.

Für 4 Personen

## Zutaten

- 4 Entrecôtes vom Schweizer Rind à ca. 200 g
- 500 g kleine Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- Meersalz
- 6–8 Wacholderbeeren
- 160 g weiche Butter
- 3 Zweige Peterli, kraus
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Zitronensaft nach Belieben
- 1 EL Bratbutter



**heimisch**  
The logo for 'heimisch' consists of the word 'heimisch' in a bold, black, sans-serif font. Below the text is a stylized graphic of a wheat stalk in gold. To the left of the wheat stalk is a small red square with a white cross, representing the Swiss flag.

Mehr Infos zum Projekt unter  
[www.heimisch-zh.ch](http://www.heimisch-zh.ch)

## Zubereitung

1. Entrecôtes ca. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Kartoffeln je nach Grösse längs halbieren oder vierteln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln hineingeben, mit Meersalz würzen und bei milder Hitze 35 bis 40 Minuten braten. Gelegentlich umrühren.
3. In der Zwischenzeit Wacholder im Mörser grob zerreiben. Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Wacholder zugeben. Peterli fein hacken und unterrühren. Die Wacholderbutter mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Kühl stellen.
4. Bratbutter in eine Pfanne mit schwerem Boden (vorzugsweise aus Gusseisen) geben und erhitzen. Entrecôtes darin auf beiden Seiten 1 Minute kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze beidseitig je 2 weitere Minuten braten.
5. Kartoffeln mit etwas Pfeffer würzen und mit den Entrecôtes auf heissen Tellern oder Holzbrettern anrichten.

Wacholderbutter dazu servieren.

Lecker...

### Projektpartner:

