

Fleisch:

Doppeltes Büffelentrecôte mit Wirz-Trüffel-Auflauf und Portweinsauce

Hinweis

- ▷ Die Büffelentrecôtes vorzugsweise 4 bis 5 Stunden vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen, da zimmerwarmes Fleisch eine kürzere Bratzeit benötigt und somit schonender zubereitet werden kann.

Zubereitung Wirz-Trüffel-Auflauf

- ▷ Die Wirzquadrate in den gelochten Garbehälter legen, salzen und während 3 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Aus dem Garraum nehmen, in einem Abtropfsieb gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.
- ▷ Den Doppelrahm, die Eigelbe und die Trüffelscheiben zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen.
- ▷ In 4 ausgebutterte Küchenringe oder Kaffeetassen abfüllen und auf das Edelstahlblech stellen.
- ▷ Während 12 Minuten bei 95 °C dämpfen.
- ▷ Aus dem Garraum nehmen und beiseite stellen.

Zubereitung Portweinsauce

- ▷ Den Portwein in der Saucenpfanne auf dem Herd sirupartig einkochen lassen.
- ▷ Bei schwacher Hitze die weiche Butter flockig beifügen und zu einer sämigen Sauce aufschwingen.
- ▷ Mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Zubereitung Büffelentrecôte

- ▷ Die Fleischstücke kurz vor dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen und in 4 Esslöffeln Erdnussöl in der Bratpfanne auf dem Herd kräftig anbraten.
- ▷ Rundum Farbe geben, die Temperatur etwas reduzieren und während 5 Minuten pro Seite fertig braten.
- ▷ Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Anrichten

- ▷ Die Wirz-Trüffel-Aufläufe mit einem Messer vorsichtig aus den Formen lösen, in die Mitte von 4 flachen Tellern stellen und die Portweinsauce rundherum anrichten.
- ▷ Die Büffelentrecôtes in je 12 Stücke schneiden, auf die Teller verteilen und den Auflauf mit einigen Trüffelscheiben garnieren.

Garstufen Wirz

mit Vorheizen – Auflage 1
3 Minuten 100 °C Dämpfen

Garstufen Wirz-Trüffel-Auflauf

mit Vorheizen – Auflage 1
12 Minuten 95 °C Dämpfen

Zutaten Büffelentrecôte

2 Büffelentrecôtes à 350 g
4 EL Erdnussöl
 Salz und Pfeffer

Zutaten Wirz-Trüffel-Auflauf

1 kleiner Wirz à 400 bis 500 g, grüne Blätter entfernt, von den gelben Blättern die Blattrippen weggeschnitten, in Quadrate von 1 cm geschnitten
120 g schwarze Trüffel, in feine Scheiben geschnitten
2 EL Doppelrahm
2 Eigelb
 Salz und Pfeffer
 Butter für die Küchenringe oder Kaffeetassen

Zutaten Portweinsauce

1 dl Portwein
80 g Butter, zimmerwarm
 Salz und Pfeffer

Zutaten Garnitur

einige Trüffelscheiben