Karl Telfser
HOMECHEF

Entrecôte vom Südtiroler LaugenRind
Rosmarinkartoffel | Aldeiner Biopilze
O L

Dauer: 15 Min.
Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und von der Herdplatte ziehen.
Das Entrecôte samt Vakuumbeutel für ca. 5 Minuten in das heiße Wasser geben, um es zu temperieren.
Anschließend das Entrecôte aus dem Vakuumbeutel nehmen und in einer heißen Pfanne in Öl zusammen mit den Kartoffeln scharf anbraten, bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist.
Zeitgleich die Pilze in einem Topf erwärmen.
Die Jus in einem eigenen Topf erwärmen.
Das Steak eventuell in Scheiben schneiden, nach Belieben salzen und pfeffern. Anrichten und servieren.

Zu beachten
Sämtliche Zutaten im Kühlschrank bis zum Gebrauch aufbewahren.
Das Menü hält im Kühlschrank bis zu 2 Tage und kann am selben Abend oder am nächsten Tag zubereitet werden.
Allergene: siehe unten.

Allergene
Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Lebensmittel denen Buchstaben beigefügt sind (z.B. C und G), enthalten die entsprechenden, aus den nachfolgenden Buchstaben ersichtlichen, allergenen Zutaten (z.B. Eier und Milch)
Liste Allergene: A= Gluten, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Sojabohnen, G= Milch, H= Schalenfrüchte, Nüsse, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Schwefeldioxid, P= Lupinen, R= Weichtiere, Muscheln.