

Donald Russell „Entrecôte“ mit Wedges und gebratenen Steinpilzen



Zutaten

2 Stück 250 bis 300g
Entrecôte
120g Steinpilze
300g Drillinge
1 EL Paprika edelsüß,
Olivenöl,
Rosmarin, Thymian,
Knoblauch,
Salz, Pfeffer

Die Drillinge wie gewohnt kochen und abkühlen lassen. Anschließend vierteln und mit der Marinade aus Paprika, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C 35 bis 40 Minuten backen.

Das Entrecôte salzen und von beiden Seiten ca. zwei Minuten scharf anbraten, danach ca. drei Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Die Steinpilze putzen, vierteln und in einer heißen Pfanne mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Olivenöl braten. Zum Schluss mit etwas Butter, geschnittenen Kräutern, Salz und Pfeffer würzen.