

Traubenkernöl und Blauburgunder Delikat Essig

Lammentrecôte

Rezept

Zutaten

2 Stk	Lammentrecôte
2 EL	Schloss Salenegg Traubenkernöl
½ EL	Kochbutter
4 cl	Blauburgunder Delikat Essig
1 EL	frischen Rosmarin
1 EL	gehackte Küchenkräuter
1 EL	gequetschte schwarze Pfefferkörner
1 dl	AMBE Pinot Noir Schloss Salenegg
	Meersalz nach Geschmack

Zubereitung

1. Das Traubenkernöl in einer Bratpfanne leicht erhitzen.
2. Die ganzen Entrecôte (kurz eingerieben mit den Kräutern) in die Pfanne geben
3. und beidseitig etwa 2 Minuten jede Seite anbraten.
4. Den Blauburgunder Delikat Essig begeben (ablöschen) und kurz einreduzieren.
5. Die gequetschten Pfefferkörner einstreuen und Salz nach Geschmack begeben.
6. Den AMBE Pinot Noir Schloss Salenegg beimischen. Die Entrecôte raus nehmen und die Sauce gut eindicken. Die Butter einrühren.
7. Die Entrecôte in Stücke schneiden auf ein Lauchbett (siehe Braisiertes Lauch mit Verjus) legen und mit der Sauce beträufeln.

Ein himmlisches Erlebnis.