

# ENTRECÔTE WHISKEY & FEIGEN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

**Für das Entrecôte:**

1 kg Entrecôte  
100ml Whiskey  
6 EL Sojasauce  
3 EL Honig  
2 TL Zitronensaft  
1 EL Worcestersauce  
2 Stangen Lauch  
4 Stück Eier  
2 TL Dijon Senf  
Salz & Pfeffer aus der Mühle

**Für die Feigen:**

8 Stück frische Feigen  
4 EL Aceto Balsamico weiß  
1 Zitrone (Saft & Schale)  
2 EL Butter  
2 EL Zucker  
100ml roter Portwein

**Für den Stampf:**

800g Kartoffeln (mehlig)  
Salz, Pfeffer & Muskat  
Frische Petersilie, gehackt  
2 EL Butter



- Zutaten vorbereiten und zurecht legen
- Für die Marinade Whiskey, Sojasauce, Honig, Zitronensaft & Worcestersauce gut verrühren.
- Fleisch mit der Marinade einreiben und abgedeckt ca. 4 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.  
**WICHTIG: 1 Std. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen!**



- Eier hart kochen, abkühlen lassen, danach in feine Würfel hacken
- Feigen waschen und halbieren
- Backofen auf 100 Grad vorheizen
- Fleisch aus der Marinade nehmen (diese aufheben), mit Küchentuch abtupfen und in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten scharf anbraten, danach salzen & pfeffern
- Fleisch bei 100 Grad ca. 30-35 Min garen, danach den Ofen ausschalten und das Fleisch ca. 15 Min ruhen lassen



- Sobald das Fleisch im Ofen ist, Kartoffeln schälen und vierteln, danach in gesalzenem Wasser 15-20 kochen
- Sobald die Kartoffeln weich sind abgießen und stampfen, mit Butter & Muskat sowie Salz & Pfeffer abschmecken
- Lauch in 10 cm lange Stücke schneiden, längs halbieren, 10 Minuten im Topf leicht andünsten
- Übrige Fleisch-Marinade in einem Topf sirupartig einkochen



- Zubereitung Vinaigrette: Dijon Senf, Balsamico Essig, Schalenabrieb und Saft der Zitrone sowie 5 EL Olivenöl gut vermischen, danach mit Salz & Pfeffer abschmecken.
- Butter in der Pfanne schmelzen, Feigen hinzugeben, mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Nach kurzer Zeit mit Portwein ablöschen. Feigen entnehmen, verbleibende Jus mit dem Fleischsaft aus dem Ofen einkochen lassen



- Entrecôte aus dem Ofen nehmen, mit der eingekochten Marinade bepinseln, wenn gewünscht in 2 cm dicke Scheiben schneiden
- Feigen-Jus und Feigen-Hälften über dem Fleisch anrichten
- Lauch mit der zubereiteten Vinaigrette beträufeln und gehacktem Ei bestreuen
- Fertigen Kartoffelstampf mit gehackter Petersilie garnieren