



# Galloway - Entrecôte double mit Vin-Cuit-Butter

---

für 4 Personen

**2 Entrecôtes doubles,  
je ca. 300 g**  
**Salz, Pfeffer**  
**1 EL Bratbutter**  
**20 g Zucker**  
**4 dl dunkler Rotwein**  
**2 Zwiebeln**  
**Salz, Tabasco**  
**100 g Butter**

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen. Die Entrecôtes mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter je nach Dicke der Fleischstücke 2½ - 3 Minuten kräftig anbraten. Auf die vorgewärmte Platte geben und im Ofen bei 80 Grad 60 Minuten (saignant) bis 1½ Stunden (à point) gar ziehen lassen.

Für die Vin-Cuit-Butter den Zucker hell karamellisieren und mit dem Rotwein ablöschen. Die feingewürfelten Zwiebeln zufügen und auf 3 Esslöffel einkochen, mit Salz und Tabasco würzen. Diese Flüssigkeit zur Butter geben und mit dem Schneebesen schlagen, bis die Masse schaumig ist. Die Vin-Cuit-Butter in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen, auf Backtrennpapier Rosetten spritzen und im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, sonst kühlt sie die niedergegarten Entrecôtes zu stark ab.

Die Entrecôtes tranchieren und mit der Vin-Cuit-Butter servieren.