Entrecote mit Gorgonzola und grünen Bohnen

Für besondere Gäste und besondere Anlässe: Rezept für köstliches Entrecôte mit Gorgonzola und grünen Bohnen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

Für die Bohnen

300 g	Prinzessbohnen
50 g	Speckwürfel
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Butterschmalz
1 Prise	Bohnenkraut (getrocknet)
1 Prise	Salz

Für das Steak

4 Stk.	Entrecôtesteaks
4 Scheiben	Gorgonzola (laktosefrei)
2 EL	Butterschmalz

1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Entrecôte mit Gorgonzola und grünen Bohnen** zu Beginn einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Bohnen gründlich waschen, putzen, bei Bedarf einkürzen. Sobald das Wasser kocht, die Bohnen hineingeben und etwa 3 Minuten lang blanchieren. Mit einem Sieb herausheben und sofort mit eiskaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Zwiebel pellen und fein hacken. Speck in kleine Würfel schneiden. Butterschmalz in einem großen, niedrigen Topf zerlassen, gehackte Zwiebel darin anrösten. Speck zufügen, kurz mitrösten. Schließlich das getrocknete Bohnenkraut und die abgetropften Bohnen mit dazugeben und rund 10 Minuten lang bei mittlerer Temperatur garen, hin und wieder umrühren.

3. Unterdessen die Steaks vorsichtig trockentupfen. Backofengrill vorheizen. Das Butterschmalz in einer schweren und hitzefesten Pfanne zerlassen, die Pfanne auf maximaler Temperatur vorheizen. Dann erst die Steaks hineingeben auf einer Seite scharf anbraten, bis auf der Oberseite der Fleischsaft austritt. Dann unverzüglich wenden, mit Pfeffer und Salz würzen und auch die andere Seite scharf anbraten, aber nicht anbrennen lassen.

4. Die Steaks abermals wenden, nun auch diese Seite mit Pfeffer und Salz würzen. Jedes Steak mit einer Scheibe Gorgonzola belegen. Die Pfanne mit den Steaks direkt unter den Backofengrill einschieben und kurz überbacken, bis der Käse zerläuft. Mit dem Bohnengemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.

Tipp

Zum Entrecôte mit Gorgonzola und grünen Bohnen schmecken Bratkartoffeln, Ofenkartoffeln oder Kartoffelspalten, aber auch Salat in allen Variationen.