



# REZEPT - SERVICE

## Entrecote

mit Sauce „Cafe de Paris“

### Zutaten für 4 Personen

4 Entrecôtes

Salz und Pfeffer aus der Mühle

2 EL Erdnussöl

2 Zucchini in Scheiben geschnitten

1 rote Peperoni geviertelt

1 Auberginen in Scheiben geschnitten

100 g flüssige Bratbutter mit Salz und Pfeffer aus der Mühle gewürzt

4 Café de Paris Portionen von Gautschi

je 4 Rosmarin-, Oregano-, Thymianzweige gebunden



### Zubereitung

1. Entrecôte mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Erdnussöl beträufeln. Auf dem Grill auf beiden Seiten 3 Min. grillieren. Dabei darf eine starke Hitze von der Glut kommen aber kein direktes Feuer. Das Fleisch am Rand des Grills auf einer Alufolie zugedeckt warm stellen. Darauf achten, dass das Fleisch nicht mehr weiter gart.

2. Gemüse waschen, rüsten und in Rondellen schneiden. Anschließend das Gemüse mit der Salzbuttermischung bestreichen und grillieren. Vor allem die Auberginen müssen reichlich bestrichen werden.

3. Das Fleisch und das Gemüse auf Tellern anrichten und mit dem Kräuter - Straus und dem Café de Paris von Gautschi garnieren.

### Dazu:

Baked potatoes