

*Folge vom 11. Dezember 2020*

Zu Gast bei Claudia Conrath ist die  
jüngste Sterneköchin Deutschlands, Maria Groß

### Es gibt **Entrecote mit Pilzragout**

Für 2 Personen:

- 5 kleine Kartoffeln
- 5 braune Champignons
- 2 Kräuterseitlinge
- etwas Petersilie
- 350 g Entrecôte
- Salz
- Butter
- Zucker
- Cayennepfeffer
- evtl. etwas Knoblauchpaste
- dunkler Portwein
- Ketjap Manis (süße Sojasoße)

Küchentools:

- 1 kleines scharfes Messer
- 1 Kochtopf
- 1 Pfanne
- 1 Teller/Schüssel
- 1 Rührlöffel

## Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, halbieren und einige Minuten in Salzwasser garen, bis sie weich sind. Champignons in Würfel schneiden, Kräuterseitlinge längs in Streifen schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Entrecôte ohne Öl in einer Pfanne von jeder Seite 1 bis 2 Minuten anbraten. Nun auf ein Blech legen, eine Flocke Butter dazugeben und 8 Minuten im Ofen garen. Das Entrecôte herausnehmen, den Ofen 5 Minuten bei offener Tür abkühlen lassen, dann das Entrecôte in der Restwärme im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.

In der gleichen Pfanne die Pilze goldgelb anbraten und mit Zucker, Salz und Cayennepeffer kräftig abschmecken. Die Kartoffeln hinzufügen und mit anbraten. Für eine Sauce eine separate Pfanne erhitzen, einen Schluck Portwein hineingeben sowie einen Tropfen Ketjap Manis und etwas Knoblauchpaste hinzufügen. Nun etwas kalte Butter unterziehen, bis eine homogene Sauce entsteht. Von der Herdplatte ziehen und nochmals umrühren. Das Entrecôte in der Pfanne mit dem Kartoffel-Pilz-Ragout anrichten, etwas Sauce und Petersilie darüber geben.