



Foto: Dominic Ott  
Rezept: Stefan Fritz, Restaurant zum weissen Kreuz, Zürich

## ENTRECÔTE DOUBLE

für 4 Personen

800 g Entrecôte am Stück  
1 Knoblauchzehe  
1 Rosmarinzweig  
3 EL Olivenöl  
1 TL Meersalz  
schwarzer Pfeffer zerdrückt

Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Rosmarin hacken und mit dem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Olivenöl mischen. Fleisch damit bestreichen und 24 Stunden marinieren lassen. Marinade abstreifen und Entrecôte auf allen Seiten anbraten. Im auf 120 °C warmen Ofen nach gewünschter Garstufe (ca. 40 min) ziehen lassen. Vor dem Aufschneiden kurz ruhen lassen.

Dazu passt geröstetes Wurzelgemüse, Bratkartoffeln und Peperonimarmelade.