

# Rinds-Steak-Braten New York

## Marinierter T- Bone-Braten oder Entrecôte double

### Zutaten

1	Stk	T-Bone-Braten 1.3kg für 4 Personen oder 800g Entrecôte
3	Zweige	Thymian
1	Zweig	Rosmarin
2	Zweige	Oregano
4	Stk	Knoblauchzehen
2	EL	schwarze Pfefferkörner (Müller's Grappa-Pfeffer)
60	ml	Olivenöl
		Meersalz oder Natursalz
4	EL	Sonnenblumenöl

### Sauce

400	g	Crème fraîche
3	EL	scharfer Senf
2	EL	weisser Balsamico-Essig
40	g	frischer Meerrettich Salz und Pfeffer



Mit einem scharfen Messer die Fettschicht rautenförmig einschneiden, dabei nicht ins Fleisch schneiden.

Kräuter abspülen, abtropfen und abzupfen. Knoblauch schälen. Beides grob hacken.

Braten mit Kräuter, Knoblauch, in Grappa eingelegtem geschrotetem Pfeffer und Olivenöl einreiben und mind. ½ Tag ziehen, durchziehen lassen.

Fleisch 2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und mit Meersalz würzen. Den Backofen auf 80°Grad vorheizen. Das Öl in der Bratpfanne stark erhitzen und das Fleisch rundum goldbraun und knusprig anbraten.

Braten mit der Marinade nochmals bestreichen und den Braten 1.5 Stunden garen.

Für die Sauce: Crème fraîche, Senf und Essig verrühren. Fein geriebener Meerrettich noch unter die Crème rühren. Meerrettich-Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Braten servieren.