Entrecôte mit Entenleber

Das Fleisch von beiden Seiten salzen, pfeffern und von jeder Seite 1-2 min in Butterschmalz scharf anbraten. Dann bei 80° im Backofen nachgaren:
30-40 min englisch, 40-50 min medium.
Wir können auch Rückwärtsgaren anwenden!
Vor dem Nachgaren dünne Scheiben Entenleber auf die Steaks legen.