

# KÖFERLI

## FLEISCH UND MEHR

Rinds Côtes de boeuf Swiss Prémium Beef am Stück (für 2 – 3 Personen)

**Vor- u. Zubereitung:** 15 Min.

**Braten in der Pfanne:** ca. 30 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

### Zutaten

700 g. Rinds Côte de boeuf vom Swiss Prémium Beef  
50g Olivenöl  
grober schwarzer Pfeffer  
6 Zw. Basilikum  
200g weiche Butter  
2 TL Zitronensaft  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Meersalz  
Maldon Sea Salt Flakes

### Zubereitung

1. Côtes de bœuf mit 50g Olivenöl und grobem Pfeffer einreiben. 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
2. Basilikum fein schneiden, mit dem Zitronensaft unter die weiche Butter rühren. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Kühl stellen.
3. Côtes de bœuf in einer heissen Pfanne von jeder Seite 3–4 Minuten kräftig anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 120 °C 1 – 1,5 Stunden garen. Herausnehmen und in Alufolie gewickelt 5 Minuten ruhen lassen. Portionieren, auf Tellern anrichten, die Basilikumbutter darüber schmelzen lassen und nach Belieben mit etwas Maldon Sea Salt Flakes würzen.

4.

### Zusatzinformationen

- Unser Swiss Prémium Rinds-kotelette ist am Knochen gereift und dadurch wunderbar zart und aromatisch.

### Kerntemperaturen Rind

Bleu	Saignant	À point	Bien cuit
47–49 °C	55–57 °C	59–61 °C	71–73 °C