

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 Rindskotelette ist am Knochen gereift und dadurch wunderbar zart und aromatisch.

Kerntemperaturen Rind

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