

T-Bone Steak mit Kräuterbutter vom Beefer

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



allerdings, dass geschmacklich für jeden etwas dabei ist. Steak-Fans stürzen sich auf die Roastbeef Seite mit Fettrand, Genießer des feinen Geschmacks gehen auf der Filet-Seite zum Angriff über.

Mein Steak kommt natürlich aus dem Beefer. Nirgendwo sonst bekommt es so eine feste Kruste mit Crunch beim Hineinbeißen. Getoppt wird das zarte Fleisch mit selbstgemachter Kräuterbutter. Mehr ist nicht nötig, um dich in den Steak-Himmel aufsteigen zu lassen. Manchmal sind die simplen Dinge einfach die besten ...

- 1 -

Schalotte und Knoblauch schälen. Zusammen mit den Kräutern fein hacken. Mit Pfeffer, Rosa Beeren, Salz und einem Schuss Whisky durchmengen und abschmecken.

- 2 -

Butter in Klarsichtfolie geben, zu einer Rolle formen und für 60 Minuten in den Kühlschrank geben.

- 3 -

Beefer 7 Minuten vorheizen.

- 4 -

Steak von beiden Seiten salzen. Thermometer in die dickste Stelle stecken und das Fleisch auf der untersten Schiene von beiden Seiten insgesamt 5 Minuten angaren.

- 5 -

Steak bis kurz unter den Brenner schieben und von beiden Seiten jeweils ca. 2 Minuten knusprig garen (Steak immer im Blick behalten, dass es nicht schwarz wird).

- 6 -

Zutaten Für 2 Portionen

Für das Steak

600 g T-Bone Steak
Salz, grober Pfeffer

Für die Kräuterbutter

150 g Butter (zimmerwarm)
1/2 Bund Rosmarin
1/2 Bund Thymian
8 g schwarzer Pfeffer
5 g Rosa Beeren
5 Zweig(e) Petersilie
1 Esslöffel rauchiger Scotch Whisky
3 Knoblauchzehen
1 Schalotte
Salz

Besonderes Zubehör

Beefer Pro
Thermometer

Was gibt es Schöneres, als ein wunderbar saftiges T-Bone Steak!? Für echte Fleischfans auf jeden Fall sehr wenig. Außen eine richtig krosse, knusprige Kruste und innen rosarotes, butterweiches Fleisch. Das Beste an diesem Cut mit dem T-förmigen Knochen in der Mitte ist

T-Bone Steak mit Kräuterbutter vom Beefer

T-Bone Steak aus dem Beefer nehmen, in Alufolie einschlagen und in der Gastroschale auf dem Boden des Beefers auf 54 °C (medium rare) ziehen lassen.

- 7 -

Kräuterbutter großzügig auf dem Steak verteilen und schmelzen lassen. Beide Fleischseiten (Filet und Roastbeef) am Knochen ab- und in Tranchen schneiden.