

Rezept

Gegrillte Steaks mit „Café de Paris“-Butter

Zutaten (4 Personen)

4 Steaks je 200 g / 2,5 – 3 cm dick

Butter:

500 g Butter

200 ml Marsala

4 Schalotten

1 Knoblauchzehe

1 kleiner Bund Estragon

1 kleiner Bund Kerbel

1 kleiner Bund glatte Petersilie

4 Sardellenfilets

1 EL Kapern (nonpareilles)

1 TL geräuchertes Paprikapulver

1 TL Cayenne-Pfeffer

1 EL Tomatenmark

5 EL Cognac

2 TL Salz

1 TL Madras-Curry-Pulver

2 EL Zitronensaft

Abrieb von 1 Zitrone



Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Schalotten und Knoblauch schälen und pressen. Schalotten in feine Würfel schneiden. Von den Kräutern die Blätter abzupfen und diese fein hacken. Kapern und Sardellenfilets auf einem Küchentuch abtropfen lassen und hacken.

Schalotten und Knoblauch im Marsala weich dünsten und die Flüssigkeit dabei um die Hälfte reduzieren. Vom Herd nehmen und die restlichen Zutaten einrühren.

Die Gewürzpaste auf Zimmertemperatur auskühlen lassen und unter die Butter kneten. Buttermischung in Folie einschlagen und zu Rollen formen, in den Kühlschrank legen.

TIPP: Eine Rolle als Vorrat einfrieren.

Die Steaks vor dem Grillen ca. 30 Minuten Zimmertemperatur annehmen lassen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und bei direkter starker Hitze und geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Garpunkt grillen; nach ca. 4 Minuten pro Seite sind die Steaks medium rare. Einmal wenden. Sobald der gewünschte Garpunkt erreicht ist, vom Grill nehmen. Steaks in Alufolie einschlagen, 3 - 5 Minuten ruhen lassen. Butter-Rollen auspacken, in Scheiben schneiden, zu den Steaks servieren.

