



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

STEAK MIT CAFÉ DE PARIS-BUTTER



HAUPTZUTAT

Fleisch

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

4

PRODUKTEMPFEHLUNG

Grillplatte Signature
rechteckig

ZUTATEN

- 2 T-Bone-Steaks
 - Meersalz
 - Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
 - Olivenöl
 - Etwas Butter
 - 1 TL Thymian, gehackt
 - 1 TL Schnittlauch, in Ringe geschnitten
 - 2 EL Worcestersauce
 - 20 g Tomatenmark
 - 1 TL Paprika
 - 250 g weiche Butter, gewürfelt
 - Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Für die Café de Paris-Butter:**
- 2 TL Kapern, abgetropft
 - 1 kleine rote Zwiebel, fein gewürfelt
 - 1 Knoblauchzehe, gepresst
 - 1 TL Dijon-Senf
 - 2 EL Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

- 1) Alle Zutaten für die Café de Paris-Butter in einen Mixer geben und zu einer homogenen Masse pürieren. Die Butter auf einer sauberen Arbeitsplatte auf ca. 60 cm Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie einschlagen. Die Butter im Kühlschrank oder im Gefrierschrank kühlstellen.
- 2) Nun das Steak mit einem Küchentuch trocken tupfen und gut mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Das Steak wird am besten bei Zimmertemperatur gebraten. Daher vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.
- 3) Zum Anbraten ein wenig Olivenöl in einer gusseisernen Grillpfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Das Steak mit der Fettseite nach unten in die Pfanne legen. Dadurch wird diese Seite braun und knusprig.
- 4) Sobald das Steak goldbraun ist, die Hitze hochdrehen und das Steak nach Belieben in der Pfanne weiterbraten (6 Minuten auf jeder Seite). Anschließend so lange in den, auf 200 °C vorgeheizten Backofen stellen, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist.
- 5) Kurz bevor das Steak gar ist, ein Stück Café de Paris-Butter darauf geben und noch einmal kurz zurück in den Ofen unter den Grill stellen.
- 6) Das Steak passt hervorragend zu dünnen Pommes Frites. In Scheiben geschnitten auf einem knusprigen Baguette mit Vollkornsenf, Mayonnaise, dünn geschnittenen roten Zwiebeln und frischer Brunnenkresse ergibt es ein leckeres Sandwich nach französischer Art.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset; www.lecreuset.com