

Rib-Eye-Steak mit Grillgemüse und Kräuterbutter

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rib Eye Steaks à 200 g	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für das Grillgemüse:

1 grüne Zucchini	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
500 g grüner Spargel	3 rote Zwiebeln	1 Knolle Knoblauch
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 TL edelsüßes Paprikapulver
2 EL getrockneter Oregano	500 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Kräuterbutter:

200 g Butter	1 Zitronen (Abrieb)	3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian	1 Bund Petersilie	1 Bund Maggikraut
1 Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Für das Rinderfilet:

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Rinderfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Rosmarin- und Thymianzweig hinzugeben und Fleisch 5 Minuten pro Seite braten. Steaks aus der Pfanne nehmen und für 10 Minuten in den Ofen geben.

Für das Grillgemüse:

Die Zucchini und Paprika waschen, trocken tupfen und würfeln. Spargel schälen, die holzigen Enden abtrennen und in grobe Stücke schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in grobe Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Spargel, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch scharf anbraten. Bei mittlerer Hitze das Gemüse 6 Minuten garziehen lassen. Ab und zu wenden und mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Paprikapulver und Oregano würzen.

Für die Kräuterbutter:

Den Rosmarin, Thymian, Petersilie, Maggikraut und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone abreiben und Schale auffangen.

Butter in einen Multizerkleinerer geben und Rosmarin, Thymian, Petersilie, Maggikraut, Schnittlauch und Zitronenabrieb dazugeben. Butter durchmischen bis eine homogene Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Rib-Eye-Steak mit Kräuterbutter garnieren, mit dem Grillgemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Schiebl am 22. Juni 2017