

T-Bone-Steak mit Chili-Butter, Mais-Gemüse, Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für das Steak:

2 T-Bone-Steaks à 350 g	100 g Gouda	2 Zweige Estragon
2 Zweige Oregano	2 EL Dijonsenf	Salz, Pfeffer

Für die Butter:

100 g Butter	$\frac{1}{2}$ Limette, Saft	1 TL Cayennepfeffer
1 TL Chilipulver	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	Salz

Für den Mais:

2 Maiskolben	Salz
--------------	------

Für den Salat:

10 bunte Cherrytomaten	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
1 EL Weinbrandessig	20 ml Apfelessig	1 TL Zucker
20 ml Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für das Steak:

Die T-Bone-Steaks waschen, trockentupfen und mit einem scharfen Messer eine Tasche einschneiden.

Estragon und Oregano abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Gouda auf einer Vierkantreibe reiben und mit Estragon, Oregano und Dijonsenf verrühren. Die Masse in das Steak geben und mit einem Sekt- oder Champagnerkorken verschließen.

Die Steaks rundum mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten für je ca. 7 Minuten anbraten.

Für die Butter:

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Butter mit etwas Limettensaft, Cayennepfeffer, Chilipulver, gehackter Petersilie und Salz cremig verrühren.

Für den Mais:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Den Mais mit der Hälfte der Petersilien-Chili-Butter bestreichen, salzen, in Alufolie wickeln und 20 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Den Mais auspacken und mit einem Stück kalter Butter belegen.

Für den Salat:

Die Tomaten waschen und halbieren. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Aus Brandwein- und Apfelessig, Zucker, Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette anrühren.

Tomaten, Zwiebeln und Schnittlauch mit der Vinaigrette vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marcel Stadler am 29. August 2018