

Das perfekte Steak vom Grill mit Kräuter-Butter

Für 2 Personen:

2 Rumpsteak à 300 g	1 Msp. Fleischgewürz	4 EL Bratöl
125 g Butter	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Koriander	1/2 Bund Basilikum	1 Chilischote
2 Knoblauchzehen	1 Zitrone	1 EL Röstzwiebeln
1 EL Kräutermischung		

Rumpsteaks mindestens eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Die Steaks jeweils von beiden Seiten großzügig mit Fleischgewürz würzen und mit etwas Bratöl einreiben.

Die Steaks auf den heißen Grill legen und bei hoher Hitze ca. 4 Minuten grillen. Währenddessen dreimal wenden. Danach für ca. 10 Sekunden die Fettkante grillen, dabei etwas Druck auf die Steaks geben. Die Rumpsteaks anschließend für ca. 20 Minuten in die Ruhezone des Grills legen und fertig garen.

Währenddessen Kräuter, Knoblauch und Chilischote fein hacken und zur Butter geben. Zitronenschale darüberreiben und mit einem Handrührgerät gut verrühren.

Die Rumpsteaks zurück auf die Hitze geben und von beiden Seiten nochmals für jeweils 5 Sekunden grillen.

Die Steaks zusammen mit der Kräuterbutter auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 21. Juni 2022