

Porterhouse-Steak mit Erdbeer-Chutney

Für 4 Personen

Chutney:

300 g Erdbeeren	3 EL Olivenöl	1 Zehe Knoblauch
2-3 scharfe Chilischoten	1-2 EL Himbeer-Essig	1 Prise Zucker
1 (Bio-) Orange		

Steak:

1 (1,4 kg) Porterhouse-Steak	Butterschmalz	Salz, Pfeffer, Olivenöl
1 Knolle Knoblauch	10 (mit Schale) Schalotten	

Chutney:

Die Früchte säubern und in Stücke schneiden. Die Schale der Orange waschen und abreiben. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis eine cremige aber nicht zu feine Konsistenz entsteht.

Steak:

Das Porterhouse-Steak eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Steak darin von allen Seiten goldbraun anbraten.

Alternativ das Steak mit etwas Olivenöl einreiben, auf den Grill legen und gut anbraten. Nun die Hitze reduzieren oder das Steak an den Grillrand legen.

Schalotten und die Knoblauch-Knolle längs halbieren und ebenfalls in die Pfanne oder auf den Grill legen. Das Steak braten/grillen, bis nach etwa 15-20 Minuten eine Kerntemperatur von 50 Grad erreicht ist. Das Steak dabei immer wieder mit etwas Bratfett beträufeln.

Das Steak auf ein Holzbrett legen, salzen, pfeffern und etwas ruhen lassen. Nun die Fleischstücke vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben auf Teller geben und mit den gebratenen Schalotten und Erdbeer-Chutney servieren.

Rainer Sass am 19. Mai 2019