

Andi & Alex Evergreens

Rezept von Alexander Fankhauser

T-Bone-Steak mit Olivenbutter und Rosmarinkartoffeln



40 Minuten (ohne Stehzeiten)/leicht

Zutaten für 4 Personen

2 T-Bone-Steaks (etwa 4-5 cm dick und 500 g schwer), 2 TL Salz, 1 TL frisch gemahlener Pfeffer, Öl.

Für die Olivenbutter: 100 g schwarze Oliven ohne Kerne, 2 Knoblauchzehen (gehackt), 3 frische Thymianzweige, 150 g weiche Butter.

Für die Rosmarinkartoffeln: 5 speckige Kartoffeln, Olivenöl, 3 Zweige Rosmarin, 1 Knolle Knoblauch

Zubereitung

Die Steaks beidseitig mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit Öl beträufeln, bei Zimmertemperatur etwas ziehen lassen. - Dadurch wird das Fleisch aromatischer und saftiger. Außerdem garen die Steaks gleichmäßiger, wenn sie Zimmertemperatur haben. Die zimmerwarme Butter mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Den gerebelten Thymian, den gehackten Knoblauch sowie die gehackten Oliven unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Butter auf Klarsichtfolie auftragen, einrollen und im Kühlschrank in ein bis zwei Stunden fest werden lassen.

Die Kartoffeln vierteln und mit einem Schuss Olivenöl auf einem Grilleinsatz legen. Die Knoblauchknolle im Ganzen halbieren und zugeben. Auf dem Grill ca. 30 Minuten garen. Rosmarinzweige zugeben und in weiteren 5 Minuten fertig grillen.

Die T-Bone-Steaks auf den Grill legen und auf jeder Seite 3 bis 5 Minuten grillen. Danach noch kurz rasten lassen und mit Olivenbutter sowie Rosmarinkartoffeln servieren.