

KÖFERLI

FLEISCH UND MEHR

Schweinshalssteak mit Kräuterbutter (für 4 Personen)

Vor- u. Zubereitung: 20 Min.

Braten in der Pfanne / Grill: 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten

4 St. Schweinshalssteak gewürzt à 200g
2 EL Rapsöl VitaÖl

Kräuterbutter

200 g Weiche Butter
2 TL scharfer Senf
1 St. Zitrone, abgeriebene Schale
50 g Emmentaler gerieben
8 EL Saisonale Kräuter fein gehackt (Basilikum, Tyhmian, Oregano, Pertsilie, Estragon etc.)
3 St. Knoblauchzehen gehackt
Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung

1. Die Schweinshalssteak 30 Minuten vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Butter, Senf, Zitronenschale, Emmentaler, Kräuter, Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Mit dem Schwingbesen oder Rührgerät ca. 5 Minuten rühren, bis die Masse hell ist.
4. Kräuterbutter in den Spritzsack geben, ca. 10 Min. kühl stellen. Butter in gewünschte Einheiten auf Blech spritzen, und kaltstellen.
5. Schweinshalssteaks im Vitaöl auf beiden Seiten, während 4 – 5 Minuten goldbraun anbraten und zugedeckt an einem warmen Ort stehen lassen.
6. Dazu passen saisonale Salate.

Zusatzinformationen

- Die Steaks können auch auf dem Gas oder Holzkohlegrill grilliert werden.
- Die gefrorene Kräuterbutter kann im Tiefkühler in einem geschlossenen Behälter über mehrere Wochen aufbewahrt werden.