

Côte Boeuf

Mit Senfbutter

Zutaten für 4 Personen

- 4 Stück/e Côte Boeuf Steaks, je ca. 450g schwer und 2,5cm dick
- 6 EL weiche und ungesalzene Butter, in 6 Scheiben geschnitten
- 2 EL Dijon Senf
- ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 60 ml Worcestershire Sauce
- 60 ml extra feines Olivenöl
- 4 TL gehackter Knoblauch
- 4 TL Paprikapulver
- 2 TL Kandiszucker
- 2 TL Salz
- 2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



Rezeptinformationen

Zubereitung:

0 Stunden 10 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Methode:

Indirekt

Zubereitung

Für die Senfbutter: Vermischen Sie die Zutaten der Senfbutter in einer kleinen Schüssel. Benutzen Sie dabei den Rücken einer Gabel, um alles gleichmäßig zu zerdrücken. Nehmen Sie die Masse aus der Schüssel und geben Sie diese auf eine Lage Plastikfolie. Formen Sie die Masse zu einer Rolle con ca 2cm Durchmesser. Rollen Sie diese in die Folie ein und verdrehen Sie die Enden, so dass ein gleichmäßiger Zylinder entsteht. Legen Sie die Butter in den Kühlschrank, bis sie serviert wird. (Sie können dies schon einige Tage vorher machen.) Für die Paste: Mischen Sie die Zutaten in einer kleinen Schüssel. Entfernen Sie das überschüssige Fett von den Steaks. Verteilen Sie die Paste auf beiden Seiten des Steaks, wickeln sie es in Plastikfolie und legen Sie es für 4 bis 8 Stunden in den Kühlschrank. Lassen Sie das Steak 20-30 Minuten vor dem Grillen bei Raumtemperatur stehen. Grillen Sie es dann bei direkter hoher Hitze 8 bis 10 Minuten bis die Kerntemperatur 63°C erreicht. Wenden Sie es während dieser Zeit 1 Mal. Das Steak ist nun halb durch. Nehmen Sie die Steaks vom Grill und lassen Sie diese 3 bis 5 Minuten ruhen. Packen sie die Butter aus der Folie aus und schneiden Sie sie in 0,5cm dicke Scheiben. Servieren Sie die warmen Steaks mit jeweils einem Stück Butter.