

KRÄUTERSTEAK

- 4 Huftsteaks (je etwa 180 g)
- 2 El farbige Pfefferkörner
- Salz und Pfeffer
- 1 El Bratbutter

Marinade

- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Büschel Petersilie
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 5 El Olivenöl
- 3 El Balsamicoessig



-
- Für die Marinade Thymian, Rosmarin und Petersilie vom Stiel zupfen und fein hacken. Schalotte und Knoblauch ebenfalls fein hacken.
 - Olivenöl, Balsamicoessig, Kräuter, Schalotte und Knoblauch gut verrühren und die Steaks mit der Marinade gut bestreichen. Über Nacht im Kühlschrank lagern.
 - Pfefferkörner in einem Mörser zerstossen.
 - Marinade vom Fleisch streichen und beiseite stellen, die Steaks mit Salz und dem zerstossenen Pfeffer würzen und in der heissen Bratbutter beidseitig je 1 Minute anbraten. In eine vorgewärmte Form legen.
 - Im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad etwa 30 Minuten niedergaren. In den letzten 2 Minuten die Temperatur auf 200 Grad erhöhen, damit das Fleisch gut heiss wird.
 - Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einem Schälchen dazu servieren.

Dazu passen

Folienkartoffeln