

Espressobohnen-Krokant-Butter mit gegrilltem Rinderfilet

Zeit: 25 Minuten plus mindestens 1 Stunde Kühlzeit

Niveau: mittel

Für 4 Personen:

250 g zimmerwarme Weihenstephan Butter

1/2 Bund Thymian

3 EL Pistazien- oder Pinienkerne

2 EL Zucker

2 TL Espressobohnen

Meersalz (z. B. Fleur de Sel), Pfeffer

4 Rinderfiletsteaks, je ca. 180 g

1 EL Olivenöl

8 Scheiben Weißbrot

1. Die Weihenstephan Butter mit dem Rührgerät weiß-schaumig schlagen – am besten mit einem Standgerät, das man einfach 10 Minuten laufen lassen kann. Thymianblätter abstreifen, Pistazienkerne sehr grob hacken. In einer kleinen Pfanne Zucker mit 2 EL Wasser erhitzen, bis der Zucker golden karamellisiert. Pistazien, Espressobohnen, Thymian und 1 TL Weihenstephan Frische Butter zugeben, alles gut durchrühren, sofort flach auf einem großen Teller verteilen und leicht salzen. Abkühlen lassen und grob hacken. Mit der Weihenstephan Frische Butter mischen, mit Salz abschmecken und kalt stellen.

2. Rinderfiletsteaks mit Olivenöl beträufeln, nach Belieben einen Thymianzweig dazugeben, abdecken und warten, bis sie Zimmertemperatur angenommen haben. Einen Grill oder eine Grillpfanne vorheizen, leicht ölen. Die Steaks salzen und pfeffern, von beiden Seiten je etwa 4-5 Minuten grillen, dann sind sie rosa gegart. Weißbrot ebenfalls von beiden Seiten kurz rösten. Beides vom Grill nehmen, die Steaks kurz ruhen lassen und mit der Krokantbutter, Röstbrot und einem großen Salat servieren.

Tipp

Ein sommerlicher Blattsalat mit Gurken, Kirschtomaten und gezupften Kräutern wirkt besonders frisch mit einem Buttermilch-Dressing: Dafür 125 ml Weihenstephan Frische Buttermilch mit 2 TL körnigem Senf, 1-2 TL Zitronenmarmelade, 2 EL Rapsöl und etwas Salz und Pfeffer verrühren. 1 Bund Schnittlauch fein schneiden, untermischen und abschmecken. Den Salat mit dem Dressing anmachen und gleich servieren.