Rezept

Rindersteak mit Wasabi-Butter

Ein Rezept von Rindersteak mit Wasabi-Butter, am 28.04.2024

Zutaten

75 g	weiche Butter
	abgeriebene Schale einer Bio-Limette
6 Zweige	Koriandergrün
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1/2 TL	Meersalz
1 TL	Wasabi (Tube)
2	Entrecôte-Steaks (à ca. 180 g)
1 EL	Rapsöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Meersalz, Limettenschale und Wasabi unterrühren. Koriandergrün waschen, trocken schütteln, abzupfen, fein hacken und ebenfalls unter die Butter mischen.

---

2. Die Steaks trocken tupfen, mit Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten bei starker Hitze jeweils 2-3 Min. braten. Salzen und mit der Wasabi-Butter anrichten. Dazu passen Pommes frites (Fertigprodukt) aus dem Ofen.