

Rezept

# Kalbssteaks in Kakao-Büffelbutter

Ein Rezept von Kalbssteaks in Kakao-Büffelbutter, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Kalbssteaks aus dem Rücken (à ca. 170 g)	<b>2 EL</b> dunkle Sojasauce
<b>8 EL</b> weißer Portwein (ersatzweise trockener Sherry)	<b>1 TL</b> Chiliflocken
<b>2-3 Zweige</b> Rosmarin	<b>1 EL</b> Kakaopulver
<b>1 EL</b> Kakaobohnen (Schokoladenfachgeschäft oder Internet)	<b>150 g</b> Büffelbutter (italienischer Delikatessenladen, ersatzweise normale Butter)
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

## Zubereitung

1. Die Steaks trocken tupfen und falls nötig von Sehnen befreien. Sojasauce mit Portwein und Chiliflocken mischen. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln und in eine flache Schale legen. Das Fleisch in der Marinade wenden, auf die Rosmarinzweige legen, mit der restlichen Marinade übergießen und zugedeckt ca. 2 Std. im Kühlschrank marinieren.
2. Die Steaks aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Die Marinade ohne die Rosmarinzweige in einem kleinen Topf erhitzen und bei mittlerer Hitze etwas einkochen.
3. Kakaopulver und Kakaobohnen in eine große Pfanne geben und bei kleiner Hitze vorsichtig anrösten. Dabei ab und zu umrühren, sodass nichts verbrennt. Sobald es intensiv nach Kakao riecht, die Büffelbutter zugeben und aufschäumen. Die Rosmarinzweige in die Pfanne legen.
4. Das Fleisch in der Butter bei mittlerer Hitze in ca. 8 Min. rosa braten, zwischendurch wenden. Die Kerntemperatur mit einem Fleischthermometer überprüfen: Sie sollte 58° betragen.
5. In den letzten 2 Min. der Garzeit die eingekochte Marinade mit in die Pfanne geben und die Steaks darin wenden. Salzen, pfeffern und sofort servieren.