



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Filetsteak vom Grill mit Bärlauch-Butter

Zutaten für 4 Personen:	
Bärlauch Butter	1 EL Cognac
1 Bund Bärlauch	1 EL Worcestersoße
4 Schalotten	Salz, Pfeffer
200g weiche Butter	Für das Steak:
2 TL Kapern	Ca. 800 g Rinderfilet
2 TL Dijonsenf	Alufolie
3 EL Tomatenketchup	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Bärlauch-Butter:

Schalotten schälen und fein würfeln. Butter, Sardellen, Schalotten, Kapern, Senf, Ketchup und Cognac mit einem Stabmixer pürieren.

Bärlauch waschen und trocken schütteln. Sehr fein hacken und unterrühren.

Mit Worcestersoße, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Steak Fleisch trocken tupfen und in 4 Stücke schneiden.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf dem heißen Rost von jeder Seite grillen,
in Alufolie einschlagen und durchziehen lassen.

Mit der Bärlauch-Butter servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer