



## Rumpsteak mit Spargel und Meerrettichbutter

### Zutaten für 4 Personen:

Rumpsteak am Stück (ca. 1 kg)

1 kg weißer Spargel

150 g Butter (+ 1 EL)

40 g frischer Meerrettich

1 Bio-Zitrone

2 EL Petersilie

Pfeffer, Salz

Parmesan (optional)

### Zubereitung:

Für die Meerrettichbutter den Meerrettich fein reiben und mit 150 g Butter vermengen. Schale einer Zitrone, Saft ½ Zitrone und Petersilie hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spargel schälen und das holzige Ende abschneiden. Wasser in einen großen, ovalen Topf mit 1 EL Butter, einer guten Prise Salz und einer Prise Zucker zum kochen bringen und Spargel darin ca. 10 Minuten kochen (Test: mit einem Pfannenwender einige Spargel vorsichtig aus dem Wasser heben. Lassen sie die Köpfe leicht hängen, sind sie genau richtig).

Rumpsteak mit Salz würzen und direkt bei hoher Hitze von allen Seiten scharf angrillen. Indirekt weitergrillen bis eine Kerntemperatur von 52-54 °C erreicht ist.

Rumpsteak in Tranchen schneiden und mit Spargel und Meerrettichbutter servieren.

Nach Belieben frischen Parmesan darüber reiben.

