

Entrecôte mit Bärlauchbutter



Rezept für 2 Personen:

2 Entrecôtes à 250 g

Olivenöl

2 Knoblauchzehen

2 Zweige Rosmarin

Bärlauchbutter:

100 g Butter

20 g Parmesan

1 Bund Bärlauch

1 TL Zitronensaft

1 TL Zitronenschale

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Bärlauch waschen, trocken schleudern und fein hacken. Den Parmesan reiben und mit der Butter und dem Bärlauch vermengen. Mit Zitronensaft, Zitronenschale, Pfeffer und Salz würzen.

Entrecôtes mit Pfeffer und Salz würzen und mit 2 EL Olivenöl, Knoblauch (in Scheiben geschnitten) und Rosmarinzweigen für ca. 2 Stunden marinieren.

Entrecôte bei direkter Hitze von beiden Seiten scharf angrillen. Bei indirekter Hitze weiter grillen, bis eine Kerntemperatur von 53 °C erreicht ist.

Entrecôtes in Tranchen schneiden und mit der Bärlauchbutter servieren.

