

Ribeye Steaks double mit Kräuterbutter



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

FÜR 4 Personen

RIBEYE STEAKS

2 Ribeye Steaks, je ca. 300 g
2 EL hoch erhitzbares Rapsöl
Salz, Pfeffer
5 Zweige Thymian, gezupft

KRÄUTERBUTTER

200 g Butter, weich
1 EL Dijon-Senf
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 roter Chili, fein geschnitten
1 EL Rohrzucker
1 EL geräucherter Paprika
1 EL Kräuter, z.B. Petersilie, Schnittlauch,
Kerbel etc., fein gehackt
Salz, Pfeffer

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

RIBEYE STEAKS

mit Öl einreiben, würzen und Kräuter beilegen. Fleisch über starker Glut oder bei grosser Hitze beidseitig je ca. 8 Minuten grillieren, zugedeckt 5 Minuten warm stellen.

KRÄUTERBUTTER

Alle Zutaten mischen, würzen. Zum Fleisch servieren.