

Rinderhüftsteak mit grüner Pfefferbutter und gegrillten Kirschtomaten

Zutaten für 4 Personen:

4 zarte Rinderhüftsteaks, 1 Schalotte, 3 EL grüner Pfeffer (aus dem Glas), 120 g Butter, 1 EL Meersalz, 25 Kirschtomaten, 1 Zweig Thymian, 2 EL Olivenöl.

Zubereitung:

Die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden, die grünen Pfefferkörner aus dem Glas fein hacken und zusammen mit den Schalotten in einer Pfanne scharf anbraten. Mit der Butter und etwas Meersalz kräftig durchmengen, in einer Alufolie zu einer Wurst formen und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Die Kirschtomaten in eine Alu-Grillschale legen, mit Meersalz würzen und mit Olivenöl beträufeln. Die Hüftsteaks auf dem heißen Grill von beiden Seiten je 2-3 Minuten scharf grillen. Anschließend mit den Kirschtomaten und der in Scheiben geschnittenen Pfefferbutter servieren.