Porterhouse-Steak mit Trüffelbutter

Mit dem Rezept für Porterhouse-Steak mit Trüffelbutter lassen sich Steaks zubereiten, die etwas ganz besonderes sind. Feinschmecker sind von diesen Steaks begeistert!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 31 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

4 Stk.	Steaks (Porterhouse-Steaks)
4 EL	Trüffelbutter (von der selbstgemachten)
8 Stk.	Maiskolben
4 EL	Olivenöl
1 Prise	Chiliflocken
1 Stange	Lauch
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Petersilie
2 EL	Basilikum
1 Prise	Salz

Für die Trüffelbutter

250 g	Butter
30 g	Trüffel
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Für das Porterhouse-Steak mit Trüffelbutter als erstes die Trüffelbutter vorbereiten, dazu den Trüffel reinigen, klein hacken, anschließend in einen Mörser geben und fein mahlen.

2. Die Butter und das Salz in eine Schüssel geben, mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Dann den Trüffel dazugeben und für einige Zeit weiter schlagen. Die Butter in ein

Gefäß geben und kaltstellen.

3. Nun die Steaks aus dem Kühlschrank nehmen, beiseitestellen. Danach den Grill anheizen, auf hohe Hitze bringen und den Grillrost etwas einölen.

4. Jetzt einen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen, den Mais schälen, die Kerne von den Kolben schälen, hineingeben und für etwa 15 Minuten kochen lassen, bis er weich ist. Das Wasser abgießen und den Mais beiseitestellen.

5. Anschließend den Lauch waschen und das Weiße des Lauchs in dünne Scheiben schneiden. Jetzt eine Pfanne mit Öl erhitzen, die Chilliflocken und den Lauch zugeben und für etwa 10 Minuten schmoren lassen. Als nächstes den Mais, Zitronensaft, Petersilie und Basilikum in die Pfanne geben und gut vermischen. Vom Herd nehmen, das Gemüse in der Pfanne belassen und beiseitestellen.

6. Nun beide Seiten der Steaks mit einem Küchenpapier trocken tupfen, anschließend salzen und pfeffern. Die Steaks dann für etwa 3 Minuten pro Seite, für medium rare, grillen. Vom Grill nehmen, jedes Steak mit einem Klecks Trüffelbutter belegen und für 10 Minuten ruhen lassen. Die Steaks zusammen mit dem Pfannengemüse servieren.

Tipp

Das Porterhouse-Steak mit Trüffelbutter kann auch mit anderen Beilagen, wie beispielsweise Country Potatoes oder einem knackigen Salat serviert werden. Wenn noch etwas Trüffelbutter übrig ist, diese auf frisches Weißbrot streichen und kurz auf den Grill legen. Dies rundet den perfekten Steakgenuss ab.