

Porterhouse-Steak

Bei diesem Rezept geht Fleischliebhabern das Herz auf: Das Porterhouse-Steak wird üblicherweise in großen, bis zu 1 kg schweren Stücken gegrillt oder gebraten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Foto: Neeta Lind

Zutaten

800 g T-Bone Steaks
1 EL Öl
6 EL Butter
1 Stk. Vanilleschote
4 Stk. Knoblauchzehe
6 Scheiben Ingwer
1 EL Zimtrinde
1 TL Kardamom
2 Stk. Chilischoten
1 Prise Thymian
1 Prise Rosmarin
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz

Zubereitung

1. Für das Porterhouse-Steak zuerst den Backofen auf 130°C vorheizen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Steak darin rundherum scharf anbraten. Dann im Ofen 50-60 Minuten garen lassen, so dass es innen schön rosa ist.
2. In der Zwischenzeit die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.

Knoblauch schälen und halbieren. Chilischoten waschen, entkernen und klein schneiden. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.

3. Braune Butter in einer Pfanne erwärmen. Thymian und Rosmarin-Zweige waschen, trocken tupfen und in der Butter schwenken. Knoblauch, Ingwer, Vanille, Chilischoten und Zimtsplitter hinzufügen und gut verrühren.
4. Alles in der Butter ziehen lassen, bis das Steak fertig gegart ist. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Thymian und Rosmarin aus der Butter entfernen. Gewürzbutter über das Steak trüpfeln und servieren.

Tipp

Zum Porterhouse-Steak schmecken Ofenkartoffeln, Barbecue-Sauce, grüner Spargel und/oder Salat.