



PORTERHOUSE-STEAKS MIT ROTWEIN-SCHALOTTEN-BUTTER

FÜR 4-6 PERSONEN
ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN.

GRILLMETHODE: DIREKTE STARKE HITZE (230-290 °C)
GRILLZEIT: 8-10 MIN.

FÜR DIE WÜRZBUTTER

- 3 EL kräftiger Rotwein
- 2 EL fein gehackte Schalotte
- 120 g weiche Butter
- 1 EL fein gehackte frische glatte Petersilie
- 1 EL fein gehackter frischer Estragon
- ½ TL grobes Meersalz
- ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

- 4 Porterhouse-Steaks, je etwa 450 g schwer und 3 cm dick
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL grobes Meersalz
- ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Wein und Schalotten in einem kleinen Topf mit schwerem Boden auf hoher Stufe zum Kochen bringen. Etwa 3-5 Min. kochen lassen, bis der Wein fast vollständig eingekocht und von

den Schalotten aufgesaugt ist. Die Schalotten in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

2. Butter, Petersilie, Estragon, Salz und Pfeffer zu den Schalotten geben und alles gut vermischen. Die Mischung auf Back- oder Ölpapier geben und locker zu einem Zylinder von etwa 2,5 cm Durchmesser formen. Das Papier einrollen und an den Enden verdrehen. Die Rolle bis etwa 1 Std. vor dem Servieren im Kühlschrank aufbewahren. (Die Butter kann bis zu eine Woche im Voraus zubereitet werden.)

3. Die Steaks vor dem Grillen 20-30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Den Grill für direkte starke Hitze vorbereiten.

4. Die Steaks dünn mit Öl bestreichen und gleichmäßig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Steaks über **direkter starker Hitze** bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad grillen (8-10 Min. für rosa/rot bzw. *medium rare*). Einmal wenden. (Wenn sich Flammen bilden, die Steaks vorübergehend über indirekte starke Hitze ziehen.) Die Steaks vom Grill nehmen und 3-5 Min. ruhen lassen. Mit je einer Portion Butter belegen und heiß servieren.