

# Steak frites mit Kräuterbutter, Zitronen-Kapern-Butter

## Für zwei Personen

### Für die Pommes frites:

500 g festk. Kartoffeln                      300 ml Weißweinessig                      Pflanzenöl, Salz

### Für die Steaks:

2 Rinderfilets à 200 g                      Butterschmalz                      Salz, Pfeffer

### Für die Kräuterbutter:

$\frac{1}{4}$  Bund Schnittlauch                      4 Zweige glatte Petersilie                      2 Zweige Basilikum  
2 Zweige Kerbel                      1 Knoblauchzehe                      125 g Butter  
Salz                      Pfeffer

### Für die Zitronen-Kapern-Butter:

1 Zitrone, Saft, Abrieb                      1 EL Kapern                      2 Sardellenfilets  
125 g Butter                       $\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch                      Salz, Pfeffer

### Für den Wildkräutersalat:

100 g Wildkräutersalat                      100 g Himbeeren                      2 EL Dijonsenf  
1 EL Himbeeressig                      1 Prise Zucker                      3 EL Olivenöl  
Salz                      Pfeffer

## Für die Pommes frites:

Die Fritteuse auf 150 Grad vorheizen. Den Backofen auf 120 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen und in dünne Stifte schneiden. In Weißweinessig 15 Minuten wässern, dann trockentupfen. In der Fritteuse 5 Minuten frittieren. Dann herausnehmen, die Fritteuse auf 170 Grad stellen und nochmals 3 Minuten frittieren. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und salzen.

## Für die Steaks:

Rinderfilet mit Bindfaden schnüren und in einer Grillpfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. Dann im Backofen etwa 15 Minuten ziehen lassen. Bis eine Kerntemperatur 53 Grad erreicht ist.

## Für die Kräuterbutter:

Butter in einen Multizerkleinerer geben. Knoblauch abziehen und halbieren. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und grob schneiden. Alles mit in den Multizerkleinerer geben und zu einer geschmeidigen Kräuterbutter mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für die Zitronen-Kapern-Butter:

Butter in einen Multizerkleinerer geben. Zitrone heiß abwaschen und die Hälfte der Schale abreiben. Saft einer Hälfte auspressen. Schnittlauch grob schneiden. Sardellen, Zitronensaft und abrieb, Kapern und Schnittlauch mit zur Butter geben und alles aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für den Wildkräutersalat:

Salat waschen und trockenschleudern. Himbeeren waschen. Aus Senf, Essig und Öl ein Dressing aufschlagen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Über Salat und Himbeeren geben.

Antonia Renger am 26. Oktober 2023