

Ribeye-Steaks mit Oliven-Thymian-Butter

Für 4 Portionen:

Für die Oliven-Thymian-Butter:

180 g Oliven, schwarz mit Kern 10 Stiele Thymian 250 g Butter, zimmerwarm
Cayennepfeffer Salz

Für die Steaks:

4 Ribeye-Steaks (à ca. 250 g) Muskatnuss, gerieben Pfeffer

Außerdem:

Backpapier

Für die Oliven-Thymian-Butter das Olivenfruchtfleisch vom Stein schneiden und grob hacken.

Thymian abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen und hacken.

Butter und je 2 kräftige Prisen Salz und Cayennepfeffer in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten schaumig rühren.

Oliven und Thymian kurz unterrühren.

Backpapierbogen einmal quer falten. Butter auf den doppeltgelegten Bogen geben und darin einrollen. Papierenden wie bei einem Bonbon verdrehen. Oliven-Thymian-Butter etwa 1 Stunde ins Gefriergerät legen.

Für die Steaks das Fleisch 30 Minuten vor dem Grillen nebeneinanderliegend auf einer Platte abgedeckt Zimmertemperatur annehmen lassen.

Steaks rundum mit Muskatnuss und Pfeffer würzen.

Steaks auf den heißen Grillrost legen und 3-4 Minuten auf jeder Seite direkt grillen.

Die Steaks sind dann medium rare. Steaks auf jeder Seite mit 1 Prise Salz würzen und abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen die Butter in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden und zu den Steaks servieren.

Martin Gehrlein am 07. August 2024