Kräutersteak mit Cherry-Tomaten

Zutatenfür 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: <u>16.06.2021</u>

Creation: Christian Schär

Zutaten für4 Personen

4 Rumpsteaks (je ca. 200g)
400 gCherry-Tomaten
2 EL Öl
4 EL weiche Butter
1Knoblauchzehe, gehackt
1 Bund Gemischte Kräuter (z.B. Petersilie, Thymian, Rosmarin)
1 Msp Dijon-Senf
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

## Zubereitung

Der Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Cherry-Tomaten gut abwaschen, kreuzweise einritzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Butter mit einer Gabel zerkneten, Knoblauch und Kräuter zugeben, mit Salz, Pfeffer und Senf würzen, alles gut mischen.

Den Fettrand der Steaks einschneiden, damit sie sich beim Braten nicht wölben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Steaks auf jeder Seite im stark erhitzten Öl 2 Minuten braten, danach in eine Gratinform legen und die Kräutermasse darauf verteilen.

Cherry-Tomaten beigeben und alles auf der oberen Rille 5 Minuten garen.

1/1