T-Bone-Steak gegrillt mit Pommes frites und Majoran-Senf-Butter

Kategorien:	Fleischgerichte, Kartoffelgerichte, Pfannengerichte, Rindfleisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

Für die Majoran-Senf-Butter:

200 g Butter, weich
2 EL Kremser Senf
2 EL Majoran, fein geschnitten
1 EL Petersilie, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
fein geriebene Schale einer Bio-Zitrone
Salz
Pfeffer

weiters:

600 g mehlige Erdäpfel, mit Schale
1 L Pflanzenöl zum Frittieren
4 T-Bone-Steaks, à ca. 300 g
3 EL Olivenöl zum Bepinseln
Salz

Zubereitung

Für die Majoran-Senf-Butter alle Zutaten mit einem Mixer durchmischen, bis alles gut verbunden ist.
Nach belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Buttermischung auf ein Stück Frischhaltefolie entlang der längeren Seite auftragen, dann fest zu einer Rolle einrollen und für etwa 2 Stunden in den Eiskasten geben, bis sie fest ist.
Die Erdäpfel mit Schale sorgfältig waschen.
In 1 cm dicke Stifte schneiden und unter kaltem Wasser abspülen.
Danach in eine schale mit kaltem Wasser geben und für etwa 20-30 Minuten einweichen, damit die Stärke reduziert wird.
Dann abseihen, auf mehrere lagen Küchenrolle legen und trocken tupfen.
Danach nochmals ca. 20-30 Minuten trocknen lassen.
Pflanzenöl in einer Fritteuse (ersatzweise Pfanne) auf 160° C erhitzen und die Pommes frites etwa 5-7 minuten blanchieren, bis sie weiche sind, aber noch keine Farbe haben (nicht alle Pommes frites auf einmal, sondern nacheinander).
Die Pommes frites herausnehmen und die Öltemperatur auf 190° C erhöhen.
Die Grillpfanne auf hohe Hitze einstellen.
Die Steaks leicht mit Olivenöl bepinseln.
Pro Seite 4-5 Minuten medium rare braten (wichtig: die Steaks dabei nur einmal wenden!).
Die Steaks auf einem Teller 5 Minuten rasten lassen.
Während das Fleisch rastet, die Pommesfrites nochmals etwa 4-5 Minuten im heißen Öl frittieren, bis sie golden und knusprig sind.
dann herausnehmen, das Öl abschütteln und die Pommes frites salzen.
Die Steaks mit den pommes frites und der Majoran-Senf-Butter servieren.