

## Gegrillte Rindersteaks mit Estragonbutter

Feinstes Fleisch vom Markt direkt auf Ihren Teller. Beim Grillen darf natürlich auch ein leckeres Rindersteak nicht fehlen. Verwöhnen Sie auch daheim Ihre Gäste mit dem Rezept.



### Zutaten

Für 4 Personen:

4 Rindersteaks aus dem Roastbeef (je 250-300 g)

Für die Steaks:

1 EL Olivenöl

1 ½ TL grobes Meersalz

1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Estragonbutter:

120 g weiche Butter

3 EL fein gehackten Estragon

1 EL fein gehackte glatte Petersilie

1 TL Zitronenabrieb

2 TL Zitronensaft

1 große Knoblauchzehe, fein gehackt

½ TL Salz

1 TL frisch gemahlene bunte

Pfefferkörner

### Zubereitung

In einer Schüssel die Zutaten für die Estragonbutter mit einer Gabel gut vermischen. Die Buttermasse auf ein Stück Frischhaltefolie geben und zu einer ca. 3 cm dicken Rolle formen. Bis zum Gebrauch kühl stellen.

Die Steaks auf beiden Seiten mit Öl bestreichen und gleichmäßig mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. Vor dem Grillen die Steaks Raumtemperatur annehmen lassen.

Den Grill vorheizen und die Steaks je nach gewünschten Gargrad, über direkter Hitze grillen.

Die Estragonbutter in Scheiben schneiden und mit den Steaks servieren. Dazu passen Folienkartoffeln oder gegrilltes Baguette.

**Unsere AIDA Rezepte finden Sie unter  
[www.aida.de/rezepttipp](http://www.aida.de/rezepttipp)**