

Kräutersteak mit Cherry-Tomaten

Kräutersteak mit Cherry-Tomaten

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: [16.06.2021](#)

Creation: [Christian Schär](#)

Zutaten für 4 Personen

- 4 Rumpsteaks (je ca. 200g)
- 400 g Cherry-Tomaten
- 2 EL Öl
- 4 EL weiche Butter
- 1 Knoblauchzehe, 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 begeben und alles auf der oberen Rille 5 Minuten garen.