

Lust auf beef?

Hohrückensteak vom Natura-Beef mit frischen Spargeln



Gönnen Sie sich ein Gourmet-Menu mit Qualitätsprodukten: feinstes Hohrückensteak vom Natura-Beef mit frischen Grünspargeln aus der Region. En Guete!



Zutaten für 4 Personen

- 4 Hohrückensteaks vom Natura-Beef (je etwa 180g)
- Fleischgewürz
- 1 EL Bratbutter
- 1 kg frische grüne Spargeln
- 1 Zitrone
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- Zitronenbutter

Für die Zitronenbutter

- 100g weiche Butter
- ½ Zitrone, Schale und Saft
- ½ Kl Curcuma
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung Zitronenbutter

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Unter die Butter mischen und gut würzen. In einen Spritzsack füllen, Rosetten auf ein Backtrennpapier spritzen und kühl stellen.

Zubereitung Hohrückensteaks und Spargeln

Das untere Drittel der Spargeln schälen und das hölzerne Ende wegschneiden. Genügend Wasser in einer weiten Pfanne zum Kochen bringen. Zitrone halbieren und mit der Butter begeben, das Wasser salzen. Spargeln hineingeben und knapp unter dem Siedepunkt weichkochen (ca. 15-20 Minuten).

Steaks würzen und in der heissen Bratbutter beidseitig je 1 Minute gut anbraten, herausnehmen und auf eine vorgewärmte Platte legen. Im vorgeheizten Ofen bei 80 Grad etwa 25 Minuten niedergaren. In den letzten 2 Minuten die Temperatur auf 200 Grad erhöhen, damit das Fleisch gut heiss wird.

Spargeln und Steaks portionsweise auf Tellern anrichten und etwas Zitronenbutter auf das Fleisch geben. Spargeln mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

Dazu passen Kartoffelgratin oder Salzkartoffeln.

Quelle Bild und Rezept: Kathrins Natura-Beef Fleischküche. Erhältlich im [Webshop von Mutterkuh Schweiz](#)