



# WINTERHALTER

*Höchster Genuss.*

## Rib-Eye Steaks mit Pfefferbutter

### Zutaten:

4	Rib-Eye Steaks
1	Schalotte
100 ml	Rotwein
2 EL	bunte Pfefferkörner
120 g	Butter
2 EL	Olivenöl
	Meersalz

*für 4  
Personen*

### Zubereitung:

Butter aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Pfefferkörner zerstoßen und mit Rotwein und Schalotte zusammen in eine Kasserolle geben. Solange einkochen, bis der Rotwein fast vollständig verdampft ist. Auf einem Sieb abkühlen lassen, mit weicher Butter vermischen und mit Meersalz abschmecken. Butter in Alufolie zu einer Wurst formen und etwa eine Stunde im den Kühlschrank legen.

Rib-Eye Steaks auf dem heißen Grill von beiden Seiten je drei Minuten scharf anbraten. Auf dem Rand des Grills noch einige Minuten nachgaren.

Danach die Steaks mit dem Meersalz und Steakpfeffer würzen und abgedeckt 1-2 Minuten ruhen lassen. Von der Pfefferbutter Scheiben abschneiden und auf den Steaks schmelzen lassen.