

## Steaks mit Jalapeño-Butter aus dem Thermomix



© Jalapeno-Butter - Rezepte mit Herz

🕒 10 Min.

👨‍🍳 leicht

🍽️ Ergibt ca. 230 g

Diese herzhafteste Butter passt perfekt zu Steak.

## Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |                |                        |
|--------------------------|----------------|------------------------|
| <input type="checkbox"/> |                | Für die Butter:        |
| <input type="checkbox"/> | <b>50 g</b>    | grüne Jalapeños        |
| <input type="checkbox"/> | <b>60 g</b>    | Koriander              |
| <input type="checkbox"/> | <b>125 g</b>   | weiche Butter          |
| <input type="checkbox"/> |                | Salz                   |
| <input type="checkbox"/> |                | Pfeffer                |
| <input type="checkbox"/> | <b>1/4-1/2</b> | Limette (Saft davon)   |
| <input type="checkbox"/> |                |                        |
| <input type="checkbox"/> |                | Für die Steaks:        |
| <input type="checkbox"/> | <b>4</b>       | Rindersteaks (à 150 g) |
| <input type="checkbox"/> |                | Salz                   |
| <input type="checkbox"/> |                | Pfeffer                |
| <input type="checkbox"/> | <b>2 EL</b>    | Öl                     |

## Zubereitung

1. Für die Butter Jalapeños gut abtropfen lassen, dann trocken tupfen. Koriander-Blätter abzupfen, Stängel grob zerkleinern. Alle Zutaten, außer Limettensaft, in den Mixtopf geben und aufsteigend 3 x 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Zwischendurch an den Seiten herunterschieben.
2. Limettensaft hinzufügen und 20 Sek./Stufe 4 verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren etwas weich werden lassen.
3. Für die Steaks, Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl zuerst scharf anbraten, dann auf mittlerer Hitze bis zum gewünschten Garpunkt fertig braten. Dann mit der Jalapeño-Butter servieren.

## Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 510 kcal, 34 g E, 41 g F, 3 g KH