Gigot-Steak mit Basilikumbutter

Das mit Knoblauch eingeriebene und nur mit Salz und Pfeffer gewürzte Steak habe ich ganz kurz und scharf angebraten und danach in aufgeschäumter und mit Peperoncino gewürzter Basilikumbutter gewendet. Würzige, schnelle Küche.

Zutaten (pro Portion)

1	Gigot-Steak 220g
1	grosse Knoblauchzehe
20g	Tafelbutter
3-4	grosse Basilikumblätter
2cm	Peperonicino (eher mild)
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

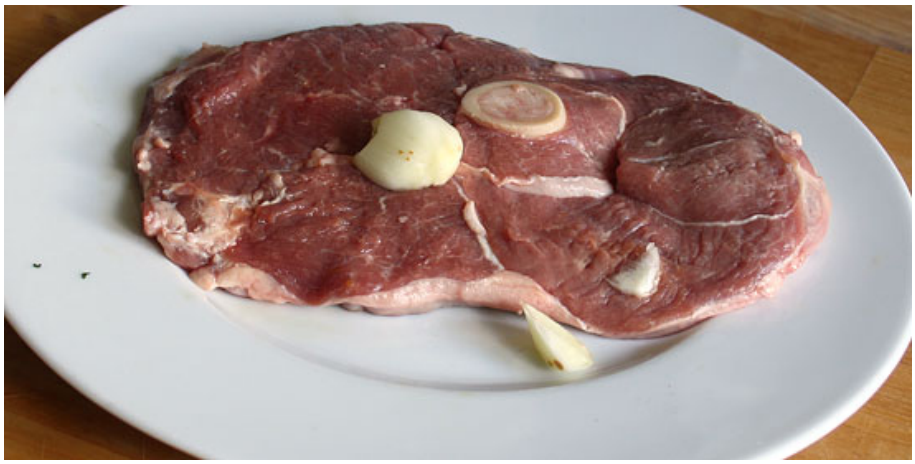
Gigot-Steak eine halbe Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühler nehmen. Die Knoblauchzehe längs halbieren und das Steak beidseitig damit einreiben. Zwischendurch Knoblauchzehe frisch anschneiden. Steak salzen und pfeffern.

Basilikum in feine Streifen, Peperoncino in sehr dünne Scheibchen schneiden. Wer es scharf mag, gibt ein paar Peperoncino-Kernchen dazu.

Bratbutter in der Pfanne bis zum Rauchpunkt erhitzen. Gigotsteak beidseitig je 30 Sekunden scharf anbraten. Auf einem Teller im Ofen (50°) warmstellen.

Herdplatte ausschalten, Pfanne kurz ausspülen und zurück auf die noch heisse Herdplatte stellen. Tafelbutter zugeben und aufschäumen lassen. Basilikum und Peperoncino zugeben, verrühren und kurz ziehen lassen. Wer will gibt die Knoblauchzehe ebenfalls dazu. Gigot-Steak in die nur noch leicht schäumende Butter

legen und ca. 7 bis 10 Minuten nachziehen lassen. Dabei ein paar mal in der Butter wenden.



Mit Knoblauch einreiben