

Kochen**Martin Gehrlein****Mittwoch, 07.08.2024****Ribeye-Steaks mit Oliven-Thymian-Butter****Für 4 Portionen****Zutaten**

Für die Oliven-Thymian-Butter

180 g Oliven, schwarz mit Kern (z. B. Kalamata)

10 Stiele Thymian

250 g Butter, zimmerwarm

etwas Cayennepfeffer

etwas Salz

Für die Steaks

4 Ribeye-Steaks (à ca. 250 g)

etwas Muskatnuss, frisch gerieben

etwas Pfeffer

Außerdem

Backpapier für die Oliven-Thymian-Butter

Zubereitung

1. **Für die Oliven-Thymian-Butter** das Olivenfruchtfleisch vom Stein schneiden und grob hacken.

Thymian abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen und hacken.

2. Butter und je 2 kräftige Prisen Salz und Cayennepfeffer in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten schaumig rühren.

3. Oliven und Thymian kurz unterrühren.

4. Backpapierbogen einmal quer falten. Butter auf den doppeltgelegten Bogen geben und darin einrollen. Papierenden wie bei einem Bonbon verdrehen. Oliven-Thymian-Butter etwa 1 Stunde ins Gefriergerät legen.

5. **Für die Steaks** das Fleisch 30 Minuten vor dem Grillen nebeneinanderliegend auf einer Platte abgedeckt Zimmertemperatur annehmen lassen.

6. Steaks rundum mit Muskatnuss und Pfeffer würzen.

7. Steaks auf den heißen Grillrost legen und 3-4 Minuten auf jeder Seite direkt grillen.

Die Steaks sind dann „medium rare“. Steaks auf jeder Seite mit 1 Prise Salz würzen und abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen.

8. Inzwischen die Butter in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden und zu den Steaks servieren.