



Wagyu-Hohrückensteak mit Kräuter-Knoblauchbutter

Zutaten für 4 Personen

 2 Wagyu Hohrückensteak
à ca. 300 g

125 g weiche Butter
2 Knoblauchzehen

1 Bund Kräuter nach Belieben
Salz und Pfeffer

 ½ – 1 KL Wagyu Rinderfett

Salz Flakes, z.B. Swiss Fleur des Alpes
Pfeffer aus der Mühle

Vor- und Zubereitung ⌚ 1 Stunde

Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Butter in eine Schüssel geben und Knoblauch dazu pressen.

Kräuter fein hacken und zur Butter geben. Mit dem Pürierstab alles gut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Hilfe von Klarsichtfolie eine Rolle formen und in den Tiefkühler legen.

Fett in die Bratpfanne geben und bei nicht zu hoher Hitze schmelzen lassen. Steaks hineingeben und je Seite 2 – 3 Minuten anbraten. Nach dem Anbraten soll die Kerntemperatur ca. 52 Grad erreicht haben. Steaks mit der Pfanne in den auf 60 Grad vorgeheizten Ofen geben und ca. 10 Minuten ruhen- / nachgaren lassen, so erreicht das Fleisch eine Kerntemperatur von ca. 58 Grad.

Kräuter-Knoblauchbutter in Scheiben schneiden.

Steaks mit wenig Salz & Pfeffer würzen, tranchieren und mit Kräuter-Knoblauchbutter auf vorgewärmte Teller anrichten und sofort servieren.

 Nicht zu heiss braten, damit die Fettstrukturen nicht verhärten und das Wagyu Steak zart wird.

 Diese Produkte sind beim Hof Iff
in Rohrbach erhältlich.
Sossaustrasse 20 | 4938 Rohrbach
062 965 38 63 | barbara.iff@bluewin.ch

Rezept von
koch-mit

 **agro**
tourismus
Emmental - Oberaargau

Das PRE-Projekt wird
durch Bund und Kanton
Bern unterstützt.

Mit freundlicher Unterstützung von
emmental
versicherung

FORS
KUNZ KUNATH

 **my**
farm.ch