

# Porterhouse Steak mit Kräuterbutter, Barbecuesauce und Country Potatoes (Würfelkartoffeln)

## Zutaten für 4 Personen:

2 Porterhouse-Steaks à ca. 800 g  
2 EL Öl  
Bratreine mit Gitter ohne Deckel

## Kräuterbutter:

200 g weiche Butter  
1 Schalotte  
1 TL scharfer Senf oder Dijonsenf  
je 2 EL frische Petersilie, Kerbel, Estragon und Basilikum  
1 Knoblauchzehe gerieben  
10 g geriebener Ingwer  
1/2 TL abgeriebene Zitronenschale  
je 1 TL schwarze Pfefferkörner, Korianderkörner und Zimtsplitter  
1/2 TL Anissamen  
Chilisalz

## Barbecuesauce:

100 ml Ananassaft  
100 ml Espresso  
300 g Tomatenketchup  
1 EL Honig  
1 TL geräuchertes Paprikapulver  
10 g Rauchsatz  
1 TL abgeriebene Orangenschale  
1 Knoblauchzehe in Scheiben  
Chiliflocken

## Country Potatoes:

1 kg festkochende Kartoffeln  
1 Lorbeerblatt  
1 rote Chilischote getrocknet  
8 EL Olivenöl  
2 EL Butter  
2 Knoblauchzehen gepresst  
3 Zweige Rosmarin  
Salz + Chiliflocken

## Zubereitung:

### Country Potatoes:

Backofen auf 180°C vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel mit ca. 15 mm Kantenlänge schneiden. In Salzwasser mit einem Lorbeerblatt und einer getrockneten Chilischote 5 bis 10 min garen. In ein Sieb abgießen und die Gewürze entfernen. Kartoffeln ausdampfen lassen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Das Olivenöl mit dem gepressten Knoblauch, Rosmarin, Salz und Chiliflocken verrühren und die Mischung über die Kartoffeln träufeln. Auf der mittleren Schiene in 25 bis 30 min goldbraun backen. Herausnehmen und warmhalten.

### Porterhouse Steaks:

Die Backofentemperatur auf 130°C herunterschalten. Die Porterhouse-Steaks in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl rundherum anbraten. Steaks auf das Gitter einer Bratreine (rechteckige Ofenform, z.B. aus Edelstahl) legen und auf der mittleren Schiene des Backofens auf dem Rost in 50 bis 60 min rosa garen.

### Barbecuesauce:

Für die Barbecuesauce Ananassaft und Espresso auf ein Viertel einköcheln lassen. Topf vom Herd nehmen, Tomatenketchup und Honig dazugeben und glattrühren. Die Sauce mit Rauchsatz, geräuchertem Paprikapulver, Chiliflocken und Orangenschale würzen. Sauce nochmals erwärmen, die Knoblauchscheiben dazugeben und einige Minuten ziehen lassen, dann wieder entfernen.

Rezept nach Alfons Schuhbeck

Bildnachweis: © Jacek Chabraszewski - fotolia.com

Dieses Dokument stammt von der Webseite [www.hoflaedle-rupp.de/rezepte](http://www.hoflaedle-rupp.de/rezepte)

Hoflädle Rupp, Waldemar Rupp, Laubersteigweg 19, 71723 Großbottwar  
Telefon 07148 / 7571, Telefax 07148 / 924 698, E-Mail: info@hoflaedle-rupp.de

**Kräuterbutter:**

Die Butter mit dem Schneebesen oder dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Mit Senf, Kräutern, Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale unter die Butter mischen. Pfeffer- und Korianderkörner, Zimtsplitter und Anissamen mischen und in eine Gewürzmühle füllen. Die Kräuterbutter mit der Mischung aus der Mühle und Chilisalzwürzen.

**Fertigstellen und anrichten:**

In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Kartoffelwürfel bei mittlerer Hitze darin schwenken. In einer weiteren Pfanne 2 EL Kräuterbutter zerlassen. Die Steaks aus dem Ofen nehmen und in der Kräuterbutter wenden. Das Fleisch vom Knochen lösen, in Tranchen schneiden und mit den Country Potatoes auf Tellern anrichten. Restliche Kräuterbutter und Barbecuesauce dazu servieren.



Rezept nach Alfons Schuhbeck

Bildnachweis: © Jacek Chabraszewski - fotolia.com

Dieses Dokument stammt von der Webseite [www.hoflaedle-rupp.de/rezepte](http://www.hoflaedle-rupp.de/rezepte)

Hoflädle Rupp, Waldemar Rupp, Laubersteigweg 19, 71723 Großbottwar  
Telefon 07148 / 7571, Telefax 07148 / 924 698, E-Mail: [info@hoflaedle-rupp.de](mailto:info@hoflaedle-rupp.de)