



**Marcel Stadler**

## **Gefülltes T-Bone-Steak mit Petersilien-Chili-Butter, Maisgemüse und Cherrytomaten-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Steak:**

2 T-Bone-Steaks à 350 g  
100 g Gouda  
2 Zweige Estragon  
2 Zweige Oregano  
2 EL Dijonsenf  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die T-Bone-Steaks waschen, trockentupfen und mit einem scharfen Messer eine Tasche einschneiden.

Estragon und Oregano abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Gouda auf einer Vierkantreibe reiben und mit Estragon, Oregano und Dijonsenf verrühren. Die Masse in das Steak geben und mit einem Sekt- oder Champagnerkorken verschließen.

Die Steaks rundum mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten für je ca. 7 Minuten anbraten.

### **Für die Butter:**

100 g Butter  
½ Limette, davon der Saft  
1 TL Cayennepfeffer  
1 TL Chilipulver  
¼ Bund glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Butter mit etwas Limettensaft, Cayennepfeffer, Chilipulver, gehackter Petersilie und Salz cremig verrühren.

### **Für den Mais:**

2 Maiskolben  
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Den Mais mit der Hälfte der Petersilien-Chili-Butter bestreichen, salzen, in Alufolie wickeln und 20 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Den Mais auspacken und mit einem Stück kalter Butter belegen.

### **Für den Salat:**

10 bunte Cherrytomaten  
½ rote Zwiebel  
¼ Bund Schnittlauch  
1 EL Weinbrandessig  
20 ml Apfelessig  
1 TL Zucker  
20 ml Sonnenblumenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Tomaten waschen und halbieren. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Aus Brandwein- und Apfelessig, Zucker, Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette anrühren.

Tomaten, Zwiebeln und Schnittlauch mit der Vinaigrette vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.