

**Rezept für Steaks mit Spargel und
Minzbutter:**



Zutaten

- 1 kg weißer Spargel
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 45 g Butter
- 1 Schalotte
- 1 Bund gehackte Minze
- ½ Bund gehackte Petersilie
- 2 EL Öl
- 4 Rindersteaks
- Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung

Spargel schälen, Enden abscheiden und Stangen in kochendem Salzwasser mit Zucker und 1 EL Butter bissfest garen.

Schalotte, Minze und Petersilie in ½ EL Butter dünsten, 4 EL Wasser hinzufügen und aufkochen. Restliche Butter zusetzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin, je nach Belieben, braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und anschließend warm stellen. Mit Spargel und Minzbutter servieren.

Das Tannenhofteam wünscht guten Appetit