



[Drucken](#)

## Gegrilltes Rinderfilet mit Blüten-Kräuterbutter



Zutaten für 4 Personen

### Für die Steaks:

- 4 Rinderfiletsteaks
- 1 Knoblauchzehe
- je 1 Rosmarin- und Salbeizweig
- 60 g bayer. Butterschmalz
- 40 g Schalotten
- 40 ml Dessertwein
- 120 g weiche bayer. Butter
- 1 Hand voll unbehandelte Blüten (ca. 20 g, z.B.: Zucchini-, Schnittlauch-, Borretsch-, Ringelblumen- oder Rosmarinblüten)
- Salz, Pfeffer

### Für die Kartoffelwaffeln:

- 600 g Kartoffeln
- Butterschmalz zum Frittieren

### Zubereitung:

1. Knoblauchzehe mit der Schale leicht quetschen und mit Kräutern und Butterschmalz in einem kleinen Topf auf ca. 60 °C erhitzen, vom Herd nehmen und 5 Min. ziehen lassen. Rinderfilets mit dem aromatisierten Butterschmalz mischen und 30 Min. marinieren.
2. Für die Blüten-Kräuterbutter die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden, mit 2 EL Butter 5 Min. dünsten. Schalotten mit dem Dessertwein ablöschen, vollständig einkochen. Die Blüten nur wenn nötig waschen und gut abtropfen, grob hacken. Schalotten, Blüten und weiche Butter verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Kühlschrank fest werden lassen.
3. Die Kartoffeln schälen und auf einer Mandoline in Waffelform schneiden. Die Kartoffelscheiben waschen und auf einem Tuch trockentupfen. Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Grillpfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten je 4–5 Min. rosa grillen. Währenddessen die Waffelkartoffeln in mehreren Portionen bei 175 °C goldbraun und knusprig frittieren, abtropfen, salzen und mit Steaks und der Kräuterbutter servieren. Dazu passt frischer Tomatensalat.

**Tipp:** Es gibt erstaunlich viele essbare Blüten – selbst Stiefmütterchen machen sich gut im Salat. Wichtig ist es, in jedem Fall unbehandelte Blüten zu verwenden. Blumen aus dem Blumenladen sind nicht für den Verzehr geeignet.