

## T-Bone-Steak mit Rosa Pfeffer-Limettensauce

Rezept für 4 Personen

### T-Bone-Steak

2 Zweige	Rosmarin	zupfen
2 Zweige	Thymian	zupfen
1 Zweig	Majoran	zupfen
1 EL	Senf	
1	Limette: Abrieb	
5 EL	Rapsöl	
2 g	Pfeffer	alles zusammen gut mixen
2	T-Bone-Steak vom Rind	trocken tupfen, für 1h marinieren
	Salz	beidseitig salzen und sautieren auf dem Grill oder in einer Pfanne, Kerntemperatur 52°C, 10min stehen lassen, aufschneiden, evt. mit Fleur de sel nachwürzen und servieren

### Rosa Pfeffer-Limettensauce

1	Schalotte	schälen und hacken
1	Knoblauchzehe	schälen und hacken
1 EL	Erdnussöl	in einer Pfanne erhitzen
1 g	rosa Pfeffer	mit Zwiebeln und Knoblauch begeben, 3min dünsten (ohne Farbe)
2	Limetten: Abrieb & Saft	Saft begeben
2 dl	Weisswein	ablöschen und um 2/3 reduzieren
5 dl	Demi-Glace	auffüllen und um 1/3 reduzieren
	Salz und Pfeffer	abschmecken, Limettenabrieb dazu, wenn nötig mit braunem Roux abbinden