Gegrilltes Schweinenacken-Steak mit Knoblauchbutter und grünem Spargel



In Butter gebratener, grüner Spargel

Heute sollte es schnell gehen.

Also habe ich mal schnell überlegt. Und da ich die passenden Zutaten zuhause hatte, war das Gericht schnell ausgedacht.

Die Nackensteaks werden einfach nur gewürzt. Und dann in der Grillpfanne auf jeder Seite drei Minuten gegrillt. Denn ich möchte die Steaks medium haben.

Und in der gleichen Zeit von sechs Minuten, die die Steaks benötigen, brate ich den geputzten und kleingeschnittenen grünen Spargel in viel Butter in einer zweiten Pfanne.

Der Spargel gelingt wunderbar und schmeckt einfach sehr gut.

Und auch die Steaks sind schön gegrillt mit schönen

Röstspuren, innen noch medium und sehr lecker.

Alles in allem in sechs Minuten zubereitet.

Für 2 Personen:

- 2 Schweinenacken-Steaks (à 300 g)
- 1 kg grüner Spargel (2 Packungen à 500 g)
- Fleisch-Gewürzmischung
- grobes Meer-Salz
- schwarzer Pfeffer
- Rapsöl
- Butter
- Knoblauchbutter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 6 Min.



Kross gegrilltes Steak

Spargel putzen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Steaks auf jeder Seite mit der Gewürzmischung und Salz würzen.

Öl in einer Grillpfanne und Butter in einer normalen Pfanne erhitzen.

Spargel in der normalen Pfanne mit der Butter sechs Minuten anbraten. Dann salzen und pfeffern.

In der gleichen Zeit die Steaks auf jeder Seite drei Minuten kross anbraten und grillen.

Jeweils ein Steak auf einen Teller geben.

Auf jedes Steak zwei Scheiben Knoblauchbutter geben.

Spargel dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!