

# Lammsteaks mit Olivenbutter

## LEICHTE OLIVENBUTTER

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

30 g fettreduzierte Butter oder  
Margarine, weich  
30 g Blanc battu  
1 Esslöffel Olivenöl, kalt gepresst  
Pfeffer aus der Mühle

je ca. 6 entsteinte grüne und  
schwarze Oliven, abgetropft,  
fein gehackt

1 Teelöffel Oreganoblättchen,  
fein gehackt

Salz, nach Bedarf

Alle Zutaten bis und mit Pfeffer mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse sehr hell ist. Restliche Zutaten darunter mischen, salzen, ca. 20 Min. im Tiefkühler fest werden lassen. Aus der Olivenbutter mit einem in heisses Wasser getauchten kleinen Glacelöffel oder Kugelausstecher Kugeln formen, kühl stellen. Ca. 10 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

**HINWEIS:** die Olivenbutter ist im Tiefkühler bis zu 3 Monaten haltbar.

## LAMMSTEAKS

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Marinieren: ca. 30 Min.

4 Lammsteaks (Lammrückenfilets,  
je ca. 170 g)

1 Esslöffel Olivenöl

½ Teelöffel Oreganoblättchen, gehackt

Olivenöl zum Braten

½ Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

Oliven und Cherry-Tomaten-

Zweige, in Olivenöl gebraten, und  
Oregano für die Garnitur

Fleisch ca. 30 Min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, mit Haushaltspapier trockentupfen. Öl und Oregano verrühren, Fleisch damit bestreichen, zugedeckt marinieren. Im heissen Öl beidseitig je ca. 1 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Hitze reduzieren, beidseitig bei mittlerer Hitze je ca. 1½ Min. (saignant, siehe Bild 2, Seite 3) oder je ca. 2½ Min. (à point, siehe Bild 3, Seite 3) fertig braten. Fleisch würzen, auf vorgewärmten Tellern anrichten, Olivenbutter darauf legen, garnieren, sofort servieren.

