



APE.TALK feat.
Krauli



APE.BAR
by STEININGER



APE.BAR
by STEININGER

Christoph Krauli Held x Lorenz Steininger

Steak Pasta

Steaks mit Olivenöl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer einreiben. Pasta in gesalzenem Wasser nach Packungsanweisung kochen.

Pfanne stark erhitzen, Steaks ca. 1,5 Minuten pro Seite scharf anbraten. Butter zugeben, Steaks kurz übergießen, dann aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 60° C bis zu einer Kerntemperatur von 54°C ruhen lassen.

Hitze der Pfanne reduzieren, restliche Butter bräunen. Schalotte, Knoblauch und Gewürze zugeben. Sahne und etwas Pastawasser einrühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Kräuter und Zitrone unterheben.

Etwas Sauce beiseitestellen. Pasta und Parmesan unterheben. Steaks aufschneiden, auf der Pasta servieren und mit Sauce vollenden.

Hinweis:

Die Butter vorsichtig bräunen, bis sie goldfarben ist und nussig riecht.

Nicht verbrennen!

Das ist entscheidend für typischen Cowboy-Butter-Geschmack.

ZUTATEN

für 4 Personen
~ 30 min

2 Ribeye-Steaks

1EL Olivenöl

3TL Paprikapulver

90g Butter

300g Rigatoni

1 Schalotte

1TL Dijon-Senf

1TL Chiliflocken

1TL getrockneter
Thymian

1TL Cayennepfeffer

Saft & Abrieb 1/2
Zitrone

2 Knoblauchzehen

2EL Petersilie

1EL Schnittlauch

50ml Schalobers

20g Parmesan

Salz & Pfeffer

