



Ribeyesteak mit Schalotten-Rosmarin-Butter

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

4	Rib-Eye-Steaks (á 250 g)	650 g	Süßkartoffel Pommes, tiefgekühlt
	Rapsöl		Meersalz
1/2 Bund	Rosmarin	2 Zehen	Knoblauch
3	Schalotten	150 g	weiche Butter
	Salz und Pfeffer		

Zubereitung

Zubereitung

Den Rosmarin von den Zweigen abzupfen und fein hacken. Schalotten und Knoblauchzehen putzen und ebenfalls kleinschneiden.

Rosmarin, Schalotten und Knoblauch mit der Butter und etwas Salz mit einem Pürierstab vermischen und kalt stellen.

Den Ofen auf 120°C vorheizen.

Die Steaks putzen und von beiden Seiten leicht salzen.

In einer heißen Pfanne mit etwas Rapsöl die Steaks von beiden Seiten je 2-3 Minuten scharf anbraten. Anschließend die Steaks in den Ofen geben und medium auf eine Kerntemperatur von 56-58°C garen.

In der Zwischenzeit die Süßkartoffel Pommes nach Packungs-Vorgabe zubereiten.

Zum Anrichten die Steaks mit etwas Meersalz und frisch gemahlen Pfeffer würzen und je eine Nocke der Kräuterbutter darauf geben.