Rib Eye Steak

Das Rib Eye Steak schmeckt wunderbar zart und saftig. Ein beliebtes Rezept für Steakliebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

2 Stk.	Rib Eye Steaks (ca. 250-300 g)
	Salz und Pfeffer
	Pflanzenöl
1 Handvoll	Thymian
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Butter

Zubereitung

1. Das **Rib Eye Steak** zirka eine Stunde vor der Zubereitung vom Kühlschrank nehmen. Die seitliche Sehne vom Steak mehrmals mit einem Messer einschneiden, damit sich das Fleisch nicht wölbt. Beidseitig mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

2. Die Pfanne heiß erhitzen, danach das Öl in die Pfanne geben. Das Rib Eye Steak einlegen, zerdrückte Knoblauchzehen und Thymian seitlich dazu legen.

3. Zirka 4 Minuten braten, wenden und die Rückseite ebenso 3-4 Minuten braten. Die Herdplatte ausschalten und Steak wie gewünscht durchziehen lassen. Die Butter in die Pfanne aufschäumen lassen und das Fleisch mit der aromatisierten Butter beträufeln.

Mit einem Thermometer die Kerntemperatur im gebratenen Steak feststellen.
Hier die Steak Gargrade: Rare 45-49°C, Medium Rare 50-54°C, Medium 55-59°C,
Medium well 60-72°C, Well done 73-85°C.

Unsere Empfehlung **hier bestellen**
ThermoPro TP16

Digitales Bratenthermometer



Tipp

Das Steak zum Beispiel mit Bratkartoffeln und ein Stück Kräuterbutter oder Knoblauchbutter servieren.