Saftiges Rib Eye Steak

Ein saftiges Rib Eye Steak zu braten, scheint gar nicht so einfach. Mit diesem Rezept kann es aber jeder lernen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

4 Stk.	Rib Eye Steaks (á ca. 250 g)
50 g	Butter
2 Stk.	Rosmarinzweig
2 Stk.	Thymianzweige
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Olivenöl
	Salz

Zubereitung

1. Um ein saftiges Rib Eye Steak zu braten, die Steaks zunächst von jeder Seite salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin auf einer Seite braten, bis an der Oberfläche der rote Fleischsaft austritt.

2. Dann die Steaks wenden und auf der anderen Seite ebenfalls so lange braten. Sobald auch hier der rote Fleischsaft erscheint, die Steaks aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Den Backofen auf 80°C vorheizen. Danach das Öl aus der Pfanne nehmen.

3. Butter in der Steak Pfanne zerlassen. Knoblauch schälen und zerdrücken und zusammen mit dem Rosmarin und Thymian in die Pfanne geben. Kurz anbraten, dann aus der Butter nehmen und diese über die Steaks träufeln.

4. Die Steaks dann 5 Minuten lang im Ofen ruhen lassen. Herausnehmen, mit Pfeffer würzen und dann servieren.

Tipp

Als Beilage für ein saftiges Rib Eye Steak ist eine leckere Ofenkartoffel mit Kräuterbutter zu empfehlen.