

# Rib-Eye-Steak mit Zwiebeln, Peperoni und Pommes

## Für zwei Personen

2 Rib-Eye-Steaks à 300g	300 g festk. Kartoffeln, groß	5 Kirschtomaten
2 Gemüsezwiebeln	4 Knoblauchzehen	5 milde grüne Öl-Peperoni
50 ml trockener Rotwein	2 Rosmarinzweige	4 EL grobkörniger Senf
Pflanzenöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Etwas Pflanzenöl in einen Bräter geben, die Kartoffeln hineinlegen, salzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft auf der zweiten Schiene von unten acht bis zehn Minuten backen. Die Steaks waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin anbraten. Anschließend die Steaks mit dem Senf einreiben und im Backofen fertig garen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen, klein schneiden und in dem Öl goldbraun anbraten. Die Peperoni längs aufschneiden und von den Kernen befreien. Die Peperoni und die Tomaten zu den Zwiebeln und dem Knoblauch geben. Das Gemüse mit dem Rotwein ablöschen und ein kochen lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rosmarin hacken und zu dem Gemüse geben. Die Kartoffeln schälen und zu Pommes schneiden. Das Pflanzenöl erhitzen und die Pommes darin ausbacken. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Salz würzen. Das Rib-Eye-Steak auf einem Teller anrichten und die Pommes dazugeben. Mit dem Tomaten-Peperoni-Gemüse garnieren und servieren.

Philipp Banaszak am 26. März 2013