

Rib-Eye-Steak, Sahne, Soße, Babyspinat, Süßkartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Rib-Eye:

2 Rib-Eye-Steaks à 350 g	2 Knoblauchzehen	4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin	40 g Butter	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

80 ml Cognac	200 g Sahne	1 Schalotte
50 g Butter	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

1 große Süßkartoffel	1 Zitrone	100 ml Milch
100 g Sahne	80 g Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Spinat:

150 g Babyspinat	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
30 g Butter	Salz	Pfeffer

Für das Rib-Eye:

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Steak scharf in einer Grillpfanne anbraten und mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian in den Ofen geben und im vorgeheizten Ofen gar ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter schwenken und beim Anrichten mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. In der Pfanne mit Bratensatz andünsten, etwas Butter hinzufügen und mit Cognac ablöschen. Die Sahne angießen, reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

Die Süßkartoffel waschen, schälen und klein schneiden. In einem Topf mit reichlich Salzwasser etwa 5 Minuten garen und ausdampfen lassen.

Den Topf zurück auf den Herd stellen, erhitzte Sahne und Milch dazugeben und mit Muskat, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Masse mit einem Schneebesen und Butter zu einem cremigen Püree glattrühren Butter.

Das Püree kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spinat:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken.

Den Babyspinat in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter Knoblauch und Schalotte ca. 10 Minuten im Topf dünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Klose am 29. August 2018