

Rib-Eye-Steak mit gebackenen Kartoffeln und Butter

Für 4 Personen

1 Stiel Petersilie	1 Stiel Estragon	1 Stiel Dill
1/2 Bund Schnittlauch	2 Sardellenfilets	2 TL Kapern
150 g Butter	1 TL gerieben Orangenschale	1 TL Tomatenketchup
1 TL Senf	1 Spritzer Weinbrand	1 Spritzer Worcestershiresauce
Currypulver	Salz, Pfeffer	400 g kleine Kartoffel
2 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin	1 Stiel Thymian
140 ml Olivenöl	4 Rib Eye Steaks (à 350 g)	2 EL geschlagene Sahne

Für die Butter Petersilie, Estragon, Dill und Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Sardellen und Kapern ebenfalls fein hacken. Alles mit 125 g Butter gut verrühren. Mit Orangenschale, Ketchup, Senf, Weinbrand, Worcestershiresauce, Curry, Salz und Pfeffer würzen. Am besten über Nacht ziehen lassen, mindestens 4 Stunden. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen und halbieren. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Rosmarin und Thymian abspülen, trockenschütteln und die Nadeln bzw. Blättchen von den Stielen zupfen. Kartoffeln in eine ofenfeste Form legen. Kräuter, Knoblauch, Salz, Pfeffer und 100 ml Olivenöl mischen, über die Kartoffeln träufeln. Im heißen Backofen ca. 40 Minuten backen. Die Steaks mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Übrige 40 ml Olivenöl und 25 g Butter portionsweise erhitzen. Steaks darin von beiden jeweils 2 Minuten braten. Auf ein Backofengitter legen und im 165 Grad heißen Backofen ca. 6 Minuten weiter garen. Herausnehmen und die Steaks vor dem Servieren 2 Minuten ruhen lassen. Die Butter erneut verrühren. Bratfett und Sahne unterrühren, abschmecken. Mit Steaks und Kartoffeln anrichten.

Karlheinz Hauser 21. Januar 2013