

# Rib-Eye-Steak mit Café de Paris-Butter

## Für 4 Personen

### Für die Butter:

2 Stängel glatte Petersilie	2 Stängel Estragon	2 Stängel Dill
1/2 Bund Schnittlauch	1 Bio-Orange	2 Sardellenfilets, eingelegt
2 TL Kapern	125 g weiche Butter	1 TL Tomatenketchup
1 TL Senf	Weinbrand	Worcestershiresauce
Currypulver	Salz, Pfeffer	30 g Sahne

### Für die Kartoffeln:

400 g kleine Kartoffel	2 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer	100 ml Olivenöl

### Für das Fleisch:

4 Rib Eye Steaks (à 300 g)	Salz, Pfeffer	3 EL Pflanzenöl
----------------------------	---------------	-----------------

Für die Butter Petersilie, Estragon, Dill und Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und fein schneiden.

Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und ca. 1 TL Schale dünn abreiben.

Sardellen und Kapern ebenfalls fein hacken.

Kräuter, Orangenabrieb, Sardellen und Kapern mit der weichen Butter gut verrühren. Mit Ketchup, Senf, Weinbrand, Worcestershiresauce, Curry, Salz und Pfeffer würzen. Am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen, mindestens 4 Stunden.

Dann die Butter wieder aus dem Kühlschrank nehmen.

Für die Kartoffeln den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln gründlich waschen, halbieren und in eine ofenfeste Form legen.

Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Rosmarin und Thymian abspülen, trockenschütteln und die Nadeln bzw. Blättchen von den Stielen zupfen.

Kräuter, Knoblauch, Salz, Pfeffer und 100 ml Olivenöl mischen, über die Kartoffeln träufeln. Im heißen Backofen ca. 40 Minuten garen.

Für die Würzbutter die Sahne mit einem Schneebesen leicht anschlagen und unter die Würzbutter rühren.

Die Steaks mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Steaks darin von beiden jeweils 2 Minuten braten. Dann auf ein Backofengitter legen und im 165 Grad heißen Backofen ca. 6 Minuten weiter garen.

Die Würzbutter nochmals mit dem Schneebesen gut aufschlagen, das Bratfett aus der Pfanne unterrühren und die Butter abschmecken.

Die gegarten Steaks aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren 2 Minuten ruhen lassen.

Die Steaks anrichten, die Würzbutter darüber geben und die Kartoffeln dazu reichen.

Sören Anders am 14. Juni 2024