

Rib-Eye-Steak mit Knoblauch-Butter

Für 2 Portionen

2 Rib Eye-Steaks 2 El Öl Salz
Pfeffer 5 Knoblauchzehen 50 Gramm Butter

Zunächst Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und bei hoher Hitze in der Pfanne braten. Nun die Hitze herunterregeln und den Knoblauch über das Steak geben. Ein Stück Butter auf das Steak legen, warten bis die Butter zerläuft und sie dann auf dem Steak einreiben. Das Steak auf Teller anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 17. 04. 2012