



Rib-Eye Steak mit Bratkartoffeln

Unser Rib-Eye Steak mit Bratkartoffeln ist nichts für den kleinen Hunger. Wir zeigen die Zubereitung einer schnellen Kräuter-Knoblauchbutter, die Bratkartoffeln werden roh frittiert und deftig mit Kümmel und Majoran serviert.

Das ganze Gericht ist in weniger als 30 Minuten zubereitet und macht richtig Freude. Das fettlose Braten ist nicht unsere Sache, wir haben das Steak-Braten getestet und bereiten das Steak in der Pfanne lieber mit etwas mehr Ceres Kokosfett zu.

Keine Sorge, das Fett wird am Ende nicht mitserviert. Das Steak kommt gleichmäßig, deftig resch gebraten auf den Teller und bietet ein vorzügliches Geschmackserlebnis. Gutes Gelingen und einen guten Appetit!



35 Minuten



2 Portionen

Zutaten

Zubereitung der Kräuterbutter oder Knoblauchbutter:

100 g Butter

1 EL Thymian

1 EL Zitronensaft

1 Stück Knoblauchzehe

4 Prisen Salz

2 Prisen Pfeffer

Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln:

250 g Kartoffeln

500 g Ceres Kokosfett

1 TL Majoran

1 TL Kümmel

Steaks:

2 Stück Rib-Eye Steaks

100 g Ceres Kokosfett

Zubereitung

- Die zimmerwarme Butter mit Thymian, Zitronensaft und fein geschnittener Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer verrühren, auf Backpapier legen und zu einer Rolle formen, rasch kalt stellen.
- Die Kartoffeln schälen, in 3mm dicke Scheiben schneiden und im heißen Ceres Kokosfett 3 Minuten frittieren. Kartoffeln aus dem Fett heben, 5 Minuten abkühlen lassen.
- Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen, in einer sehr heißen Pfanne mit reichlich Ceres Kokosfett beidseitig bis zum gewünschten Gargrad braten. In der Zwischenzeit die Kartoffeln knusprig braun gar frittieren, in eine Schüssel geben, mit Majoran, Kümmel, Salz und Pfeffer deftig würzen und geschwenkt auf einen Teller anrichten.
- Die Steaks auf den Teller legen, mit in Scheiben geschnittener Kräuterbutter garnieren und rasch servieren.

Hauptspeisen

[Zurück](#)