

Ribeye-Steak mit Bratkartoffeln und Tomaten-Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Steak:

2 Ribeye-Steaks a 220 g Pflanzenöl Salz
Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

5 Kartoffeln 50 g geräucherter Speck 1 EL Butterschmalz
Butter

Für den Salat:

1 Gurke 8 Cherrytomaten 1 rote Zwiebel
 $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum 1-2 EL Olivenöl 1 TL Balsamicocreme
Pfeffer Salz

Den Ofen auf 90 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Die Kartoffeln schälen, kleinschneiden und etwa zehn Minuten kochen. Den Speck würfeln. Anschließend die Kartoffeln abgießen und mit dem Speck langsam in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten.

Die Steaks in der Grillpfanne von beiden Seiten scharf in Öl anbraten und bei 90 Grad im vorgeheiztem Ofen auf das Rost legen zum nachgaren. Mit Salzflocken und Pfeffer würzen.

Für den Salat die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Die Tomaten und die Gurke waschen und klein schneiden. Das Basilikum waschen, trocknen und hacken. Die Zutaten vermengen. Aus Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen und mit dem Salat vermengen.

Kurz vor dem Servieren etwas Butter zu den Kartoffeln geben. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Steaks mit den Kartoffeln und dem Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Knut Barde am 31. März 2016