

Rib-Eye-Steak mit Oliven-Rosinen-Dip

Für 2 Portionen

500 g festk Kartoffeln	Salz	2 El Olivenöl
2 Stiele glatte Petersilie	30 g schwarze Oliven	35 g Rosinen
1 Knoblauchzehe	5 El Olivenöl	½ Tl Fenchelsaat
60 g schwarze Oliven	140 g Kirschtomaten	1 Tl Currypulver (mild)
½ Tl geräuch. Paprikapulver	80 ml Distelöl	Salz, Pfeffer
10 g Honig	1 El Maiskeimöl	2 Rib-Eye-Steaks (à 250 g)

Kartoffeln waschen und ungeschält in kochendem Salzwasser 20 Minuten garen. In ein Sieb abgießen, ausdämpfen lassen und noch warm pellen.

Kartoffeln anschließend in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Für den Oliven-Dip Rosinen in 3 El lauwarmem Wasser 10 Minuten einweichen, danach in einem Sieb abtropfen lassen. Knoblauch fein hacken. 3 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, darin Knoblauch mit Fenchelsaat bei mittlerer Hitze 1 Minute andünsten. Knoblauch-Fenchel-Öl in eine Schale gießen und abkühlen lassen. Oliven grob schneiden.

Kirschtomaten waschen, vierteln. Rosinen, Knoblauch-Fenchel-Öl, Oliven, Curry- und Paprikapulver mit Distelöl und restlichem Olivenöl (2 El) in einer Schüssel mischen. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Oliven-Dip 30 Minuten ziehen lassen.

Für die Steaks Maiskeimöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen.

Fleisch bei starker Hitze auf jeder Seite 30 Sekunden braten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Steaks auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 170 Grad (Gas 1-2, Umluft nicht empfehlenswert) 6-8 Minuten garen. Steaks aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie bedecken und 5 Minuten ruhen lassen.

Für die Kartoffeln Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin bei mittlerer bis starker Hitze 5-6 Minuten braten. Petersilienblätter von den Stielen abzupfen und fein schneiden. Petersilie und Oliven mit den Kartoffelscheiben mischen. Fleisch mit grob gemahlenem Pfeffer würzen und auf vorgewärmten Tellern mit Kartoffeln und etwas Dip servieren.

Michael Wolken am 10. Februar 2019