



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## Rib-Eye-Steak mit Sauce und doppelt frittierten Pommes



### HAUPTZUTAT

Fleisch

### ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 30 Minuten

### PORTIONEN

2

### ZUTATEN

- 4 sehr große Kartoffeln
- Rapsöl zum Frittieren
- 2 Rib-Eye-Steaks, auf Raumtemperatur
- 100 g Butter
- 4 Zweige frischer Thymian
- 2 Knoblauchzehen, in Scheiben
- 1 kleine weiße oder rote Zwiebel, gehackt
- 100 ml trockener Weißwein
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Würzen

### ZUBEREITUNG

1. Die ungeschälten Kartoffeln in Stifte schneiden. In einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken, salzen und zum Kochen bringen. Bissfest kochen. Sie dürfen nicht zu weich werden, da sie sonst leicht zerfallen. Abgießen und mit einem Küchentuch trocken tupfen.
2. Einen großen Topf bis zur Hälfte mit Rapsöl füllen und auf 185 °C erhitzen. Die Kartoffelstifte chargenweise vorsichtig frittieren, um ein Überlaufen des Öls zu verhindern. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf mehreren Schichten Küchenpapier abtropfen lassen (der Blanchierschritt). Das Öl erneut erhitzen und dann die Kartoffelstifte noch einmal, bis sie goldfarben und knusprig sind. Herausnehmen, abtropfen lassen, würzen und im vorgeheizten Backofen bis zum Servieren beiseitestellen.
3. Die Steaks 20 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Auf ein Papiertuch legen und trocken tupfen. Die Steaks mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

4. Ausreichend Olivenöl in einer 24 cm große Bratpfanne aus Edelstahl von Le Creuset auf hohe Temperatur erhitzen und die Steaks auf beiden Seiten anbraten, bis sie je nach Vorliebe gegart sind. Kurz vor dem Durchgaren Butter, Thymian und Knoblauch hinzugeben und die Steaks gut damit bepinseln. Die Steaks herausnehmen und ruhen lassen.
5. Bei mittlerer Hitze die Zwiebeln in den heißen Fleischsaft in der Pfanne geben und glasig anbraten. Die Temperatur erhöhen, mit Wein ablöschen und reduzieren, bis eine saucenartige Konsistenz entsteht.
6. Die Steaks in Scheiben schneiden und auf einer Servierplatte anrichten, mit der reduzierten Steaksauce bedecken und mit den doppelt frittierten Pommes und einem grünen Sommersalat servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)