

Rib-Eye-Steak: Zartes Entrecôte mit Honig-Chili-Sauce

2 Stück

Zutaten

400 g Rib-Eye-Steak

90 g Honig

1 Chilischote

2 Zitronen

2 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen

50 g ungesalzene Butter

2 Minzzweige (zum Servieren)

Salz

Pfeffer

Sonnenblumenöl (zum Braten)



Rib-Eye-Steak: Zartes Entrecôte mit Honig-Chili-Sauce

Zubereitung

1. Eine Zitrone auspressen und die andere Zitrone längs in Viertel schneiden. Die Chilischote in feine Ringe schneiden. Falls weniger Schärfe gewünscht ist, die Kerne entfernen. Honig, Zitronensaft, Olivenöl, Chili und Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermengen. Das Steak auf beiden Seiten gut salzen und das kabellose Fleischthermometer von der Seite bis zur Mitte in das Steak stecken. Das kabellose Fleischthermometer mit der Home Connect App verbinden und den gewünschten Garpunkt wählen.
2. Die ganzen ungeschälten Knoblauchzehen mit der Seite eines Messers leicht zerstoßen. Die große Pro Induction Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl mit dem Bratsensor auf 200 °C erhitzen, das Steak hineinlegen und für ca. 1 Minute auf jeder Seite gut anbraten. Die Hitze auf 160 °C verringern, Knoblauch und Butter zugeben und schmelzen lassen. Dann Zitronenspalten und die Honig-Zitronenmischung zur geschmolzenen Butter geben und das Fleisch begießen, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist.
3. Das Steak vom Kochfeld nehmen und für ca. 5 Minuten ruhen lassen. Quer zur Faserrichtung schneiden, mit den ganzen Knoblauchzehen und den Zitronenspalten auf einem Teller anrichten und die Sauce darüber träufeln. Mit frischen Minzblättern garnieren.

Guten Appetit!