

Rezept

Rib-Eye mit Gewürzbutter

Ein Rezept von Rib-Eye mit Gewürzbutter, am 19.04.2024

Zutaten

ca. 2 kg Rib-Eye am Stück (Rind)	1 TL schwarze Pfefferkörner
Salz	2 TL körniger Senf
3 EL Pflanzenöl	1 TL Koriandersamen
1 TL Anissamen	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	1-2 Prisen Chiliflocken
Fleischthermometer	Meersalz (z. B. Fleur de Sel)
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Chiliflocken

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6-8 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 80° (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Das Fleisch trocken tupfen, falls nötig Sehnen abschneiden. Die Pfefferkörner in Mörser grob zerstoßen. Das Fleisch ringsherum pfeffern, salzen und mit Senf bestreichen.
2. Eine große Pfanne erhitzen, das Öl zugeben und das Fleisch darin 3 Min. anbraten, dann wenden und weitere 3 Min. braten. Ein Fleischthermometer in die dickste Stelle stechen. Das Rib-Eye auf dem Rost im Ofen (Mitte; ein Backblech als Tropfschutz unterschieben) 5 Std. garen, bis es die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat.
3. Für die Gewürzbutter inzwischen Koriander und Anis im Mörser grob zerstoßen. Die Knoblauchzehe schälen und in dünne Scheiben schneiden.
4. Das fertige Fleisch aus dem Ofen nehmen und das Fleischthermometer entfernen. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Koriander, Anis und Knoblauch zugeben und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze 6-8 Min. nachbraten. Dabei mehrmals wenden und mit der Gewürzbutter beträufeln. Ganz zum Schluss die Chiliflocken in die Butter streuen und das Fleisch nochmals darin wenden.
5. Den Braten mit einem scharfen Messer aufschneiden und mit Meersalz, Pfeffermühle und Chiliflocken auf den Tisch bringen. So kann sich jeder sein Fleisch beliebig nachwürzen.
6. Als Beilage passen Bratkartoffeln und ein großer gemischter Salat oder gebratenes Gemüse wie Paprika, Zwiebeln oder Blumenkohl.