

## Rib-Eye-Steak mit Brombeersauce

Manchmal braucht man ein Gericht, mit dem man einen lieben Gast beeindrucken kann. Ein solches haben wir heute für Euch: Wir braten ein saftiges Rib-Eye-Steak vom Rind und servieren es mit einer würzigen Brombeersauce.



Portionen: 2  
Vorbereitung: 30 min  
Zubereitung: 20 min  
Zeit gesamt: 50 min  
Schwierigkeitsgrad: mittel

### Zutaten für das Rib-Eye-Steak:

- 2 Rib-Eye-Steaks à 250 g
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- Sonnenblumenöl zum Braten
- Meersalz
- Frisch gemahlener Pfeffer

### Zutaten für die Brombeersauce:

- 200 g Brombeeren
- 1 Schalotte
- 1 Zweig Thymian

- 20 g eiskalte Butter
- 50 ml trockener Rotwein
- 50 ml Aceto Balsamico
- 100 ml Rinderfond
- 1 gehäufter EL Brombeerkonfitüre ohne Kerne + mehr nach Bedarf
- Salz und Pfeffer

### Besondere Utensilien:

- Stabmixer
- Haarsieb

### Zubereitung:

- **Für die Rib-Eye-Steaks mit Brombeersoße** die Steaks 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur haben.
- In der Zwischenzeit den Backofen auf 160 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen und **die Brombeersoße** vorbereiten.
- Brombeeren verlesen, waschen und trocknen.
- 150 Gramm Brombeeren mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Haarsieb streichen.
- Die Schalotte schälen und sehr fein würfeln.
- Thymian waschen, trockenschütteln, die Blättchen vom Zweig abzupfen und fein hacken.
- Die Butter in sehr kleine Würfel schneiden und wieder in den Kühlschrank stellen.
- Für die Steaks Rosmarin und Thymian waschen und trockenschütteln.
- Die ungeschälte Knoblauchzehe zerdrücken sodass sie leicht aufplatzt.
- Eine Pfanne sehr heiß werden lassen und einen großzügigen Schuss Öl sowie Kräuter und Knoblauch hinzufügen.
- Steaks von beiden Seiten mit Meersalz salzen und von beiden Seiten scharf anbraten, etwa ein bis zwei Minuten pro Seite.
- Pfanne vom Herd ziehen, die Steaks auf das vorbereitete Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene je nach gewünschtem Garpunkt 12 bis 17 Minuten garen.
- Für die Brombeersoße die benutzte Pfanne zurück auf den Herd stellen, dabei nach Bedarf etwas Bratfett abgießen und die Knoblauchzehe und die Kräuter entsorgen.
- Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und die Schalotte darin glasig dünsten.
- Mit dem Rotwein und Balsamicoessig ablöschen, dabei den Bratensatz vom Boden kratzen.
- Aufkochen und bei starker Hitze offen um die Hälfte einkochen lassen.
- Rinderfond, Brombeerpüree und Brombeerkonfitüre hinzufügen, glattrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Aufkochen und bei mittlerer Hitze fünf Minuten kochen lassen.

- Die Soße nochmals abschmecken und die gekühlte Butter mit dem Schneebesen darunter schlagen. Vorsicht, die Soße darf jetzt nicht mehr kochen!
- Brombeeren unterrühren und die Soße kurz warmhalten.
- Steak aus dem Ofen nehmen, mit etwas frischem Pfeffer bestreuen und auf zwei Teller verteilen.
- Mit der Brombeersoße anrichten, mit dem gehackten Thymian bestreuen und servieren. Dazu schmecken Röstkartoffeln – **Mahlzeit!**