

Menu

Ribeye-Steak mit Café-de-Paris-Sauce Bratkartoffeln und gedämpfte Karotten

Zutaten Sauce (für 4 Pers.)

1 Schalotte
100 g Butter, weich
1 Bio-Zitrone
0.5 Bund Petersilie
0.5 Bund Schnittlauch
1 EL getrocknete Kräuter (z.B. Estragon oder Thymian)
1 EL Senf
1 TL Worcestershire-Sauce
1.5 TL milder Curry
1.5 TL Edelsüß-Paprika
0.25 TL Salz und wenig Pfeffer

Zubereitung

Schalotte schälen, fein hacken. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte andämpfen. Von der Zitrone die Schale dazureiben, 1 TL Saft auspressen, begeben. Pfanne von der Platte nehmen. Petersilie und Schnittlauch fein schneiden, mit den getrockneten Kräutern begeben. Senf, Worcestershire-Sauce, Curry, Paprika, Salz und Pfeffer daruntermischen. Sauce nochmals warm werden lassen, Butter begeben, mit dem Stabmixer kurz aufschäumen, mit den Steaks, den Bratkartoffeln und den Karotten auf den vorgewärmten Tellern anrichten.