

T-Bone Steak oder Porterhouse Steak mit Ofenkartoffeln

Zutaten

- 1 T-Bone Steak oder Porterhouse Steak
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

Für die Ofenkartoffeln

- 2 große Kartoffeln
- 125 g geräucherter Bauchspeck

Für die Schnittlauchsauce:

- 250 g Sauerrahm oder Schmand
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Backrohr auf 220 Grad vorheizen. Die Kartoffeln waschen, in Alufolie wickeln und auf der mittleren Schiene im Backrohr 1 Stunde backen und in der Folie warmhalten.

Den Backofen auf 80 Grad Wärme reduzieren. In eine ofenfeste Form 2 EL Olivenöl und die feingehackten Rosmarinnadeln geben und in das vorgeheizte Backrohr stellen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Steak auf beiden Seiten gut anbraten.

Das Steak nun in die Form mit dem Rosmarin legen und ca. 30 bis 40 Minuten (je nach Größe) auf 80 Grad im Ofen lassen. Nach ca. 10 Minuten einmal wenden. Das Steak sollte dann „Medium“ sein. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Kurz bevor das Steak fertig ist den Bauchspeck in feine Streifen schneiden und mit ganz wenig Öl in einer Pfanne anbraten. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden (1 TL Schnittlauch beiseite stellen) und mit dem Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Ofenkartoffeln aus der Folie nehmen und längs einschneiden. Die Schnittlauchsauce in der Mitte verteilen, den Speck und den restlichen Schnittlauch darüberstreuen.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.



T-Bone Steak

Roastbeef am Knochen
mit kleinem Filetanteil



Porterhouse Steak

Roastbeef am Knochen
mit großem Filetanteil

