

Rib Eye Steak

Rib Eye Steak

Zutaten für 8 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 1 Std.

Menu: [20.05.2015](#)

Creation: [Christian Schär](#)

Als Rib-Eye-Steak bezeichnet man Steaks aus der Hochrippe. Der Name leitet sich vom innen liegenden Muskelstrang der Hochrippe ab, dem so genannten „runden Roastbeef“. Dieses Muskelfleisch wird vom fettgewebsreicheren Hochrippendeckel umrahmt und wirkt wie ein magerer Kern bzw. mageres „Auge“ (englisch eye).

250 – 300 gr Rib Eye Steak pro Person (je nach Wunsch rare, medium rare, medium, medium well or well done) – sofern keine Vorspeisen gereicht werden. Für den CS 79 werden wir die 300 gr Steaks schön anbraten und dann für jeweils 2 Personen portionieren.

dazu Portwein-Rotweinjus

Die grünen oder weissen Spargeln mit etwas zerlaufener Butter und einem „Hauch“ von geriebenem Parmesan anrichten.