



Zutaten

Für 4 Personen

—

- 1 kg Ribeye
- 800 gr Kartoffelchen
- 2 Esslöffel Ucook Knoblauch & Feine Kräuter

Ribeye mit Kartoffelchen und einem frischen Salat

Zubereitung

Die ungeschälten Kartoffelchen 16 Minuten lang kochen.

Das Fleisch 10 Minuten lang bei 70°C in den Ofen geben.

Die Kartoffeln eventuell halbieren und in einer Pfanne mit Butter und Ucook Knoblauch & feine Kräuter warmhalten.

Das Fleisch wie gewünscht garen und in Scheiben schneiden.

Einen Salat mit verschiedenen Salatsorten, Gurke und Tomate zusammenstellen und mit Vinaigrette beträufeln.

Das Fleisch auf einem warmen Teller anrichten und mit etwas Fleur de Sel vollenden.

-

Tipp:

Gießen Sie beim Dressieren noch etwas extra Ucook über die Kartoffeln für einen noch intensiveren Geschmack.