



## Bone In Rib Eye mit Sardellenbutter

### Zutaten für 2 Personen:

1 Rib Eye Bone In

100 g Butter

3 Sardellen

25 g Parmesan

2 EL Petersilie

1 Knoblauchzehe

Pfeffer

Fleur de Sel



### Zubereitung:

Für die Sardellenbutter die Sardellen mit Petersilie, Parmesan und Knoblauch zerkleinern und unter die Butter rühren. Mit Pfeffer abschmecken.

Das äußere Fett (Fettkante) des Rib Eye Bone In entfernen, das restliche Fett einritzen. Mit Fleur de Sel einreiben. Das Steak direkt bei 200 °C von beiden Seiten scharf angrillen. Indirekt bei 130 °C weitergrillen, bis eine Kerntemperatur von 54°C erreicht wird.

Das Rib Eye Bone In mit der Sardellenbutter servieren.