

American Beef Ribeye mit Süßkartoffel-Püree und Rahm-Soße

Für 2 Personen

2 Ribeye Steaks, 2cm dick	2 große Süßkartoffeln	1 unbehandelte Orange
1 unbehandelte Zitrone	50 g Butter	200 ml Gemüsefond
200 ml Fleischfond	100 ml Sherry	20 g brauner Zucker
2 Zweige Rosmarin	30 g Schnittlauch	1 Muskatnuss
Piment	Chilisalز	Zimt
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer Pfanne etwas Butter zerlassen. Die Steaks mit Chilisalز und Pfeffer würzen. Das Fleisch von jeder Seite drei Minuten braten. In der letzten Minute den Rosmarin zugeben. Das Fleisch mit dem Rosmarin auf ein mit Alufolie belegtes Gitterrost geben und 15 Minuten im Backofen ziehen lassen, dabei die Alufolie falten damit der Bratensaft aufgefangen wird. Die Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Den Gemüsefond aufsetzen und die Kartoffeln darin garen. Anschließend mit 30 Gramm Butter und dem braunen Zucker stampfen. Die Schale einer Orange abreiben und den Saft der Orange und Zitrone auspressen. Den Saft und den Orangenabrieb nach Belieben zugeben. Anschließend das Püree mit etwas Piment, Muskatabrieb, Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken. Die Butter, in dem das Fleisch gegart wurde, abgießen und aus dem Bratensatz und dem Sherry eine Soße herstellen und diese auf die Hälfte reduzieren lassen. Den Fleischfond zugeben und nochmals reduzieren lassen, so dass ungefähr 150 Milliliter Flüssigkeit übrig bleiben. Die Steaks in die Soße geben und wenden. Das Steak mit dem Püree und der Soße auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Reiner Granderath am 29. Dezember 2011