

Rib-Eye-Steak mit Sauce à la dijonnaise, Tomaten-Ragout

Für zwei Personen

Für die Kartoffelscheiben:

240 g kl., festk. Kartoffeln	1 rote Zwiebel	1 weiße Zwiebel
100 g Rucola	1 Limette	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce dijonnaise:

2 Eier (L)	1 EL Naturjoghurt	$\frac{1}{2}$ Zitrone
2 EL Dijonsenf	1 EL Weißweinessig	300 ml Erdnussöl
Salz	Pfeffer	

Für das Fleisch:

2 Rib-Eye-Steaks, à 220 g	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Tomatenragout:

10 Cherrytomaten	1 Knoblauchzehe	1 Limette
1 Zweig Basilikum	125 ml trockener Weißwein	1 EL Tomatenmark
1 EL Butter	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelscheiben:

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Rote und weiße Zwiebel abziehen und in Spalten schneiden. Kartoffeln und Zwiebeln auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit Olivenöl beträufeln und ca. 15 Min. im Ofen knusprig backen. Rucola waschen und trocken schleudern. Limette waschen, die Zeste abreißen, halbieren und auspressen.

Gebackene Kartoffelscheiben mit Rucola, Limettenzesten und dem Saft vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce dijonnaise:

Die Hälfte einer Zitrone auspressen. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Ein ganzes Ei mit dem Eigelb, 1 EL Senf, einer Prise Salz, Weißweinessig und 1 EL Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät schlagen bis sich das Salz auflöst. Unter schnellem Rühren das Erdnussöl hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Dijonsenf und Naturjoghurt abschmecken.

Für das Fleisch:

Fleisch waschen, trockentupfen und großzügig salzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Das Fleisch mit dem Rosmarinzwig und Knoblauch in die heiße Pfanne geben und scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Tomatenragout:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Cherrytomaten waschen und Knoblauch abziehen. Knoblauchzehe andrücken und mit den Tomaten zusammen in der heißen Pfanne anbraten. Tomatenmark dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Limette auspressen, Basilikum abbrausen, trockenwedeln und hacken. Tomatenragout mit Butter, Salz, Pfeffer, Limettensaft und 1 EL Basilikum abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Camilo López am 29. Juli 2019