

Rib-Eye-Steak mit Rotwein-Soße, Röstkartoffeln, Salat

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Rib-Eye-Steaks à 300 g	1 Knoblauchzehe	4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian	2 EL Butter	Rapsöl, Salz, Pfeffer

Für die Röstkartoffeln:

2 sehr große Kartoffeln	25 g Räucherspeckwürfel	2 EL Butterschmalz
-------------------------	-------------------------	--------------------

Für die Sauce:

1 Schalotte	200 ml Rotwein	200 ml Portwein
10 kalte Butterwürfel	1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

1 kleiner Rotkohl	100 g junger Rucola	4 Radieschen
100 ml Walnussöl	50 ml Himbeeressig	2 EL Brombeergelee
100 ml Johannisbeersaft	Salz, Pfeffer	

Für den Hummus:

4 vorgeg. Rote Bete Knollen	200 g Kichererbsen	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 Limette	4 Zweige Koriander	1 EL Tahini (Sesampaste)
100 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für das Fleisch: Den Ofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen.

Steak mit Salz und Pfeffer würzen, in Rapsöl in einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten und anschließend in den Backofen geben.

Knoblauch abziehen und andrücken. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Sobald das Fleisch fertig gegart ist etwas Butter in der Fleisch-Pfanne schmelzen und mit einer angedrückten Knoblauchzehe, Thymian und Rosmarin das Fleisch darin aromatisieren.

Für die Röstkartoffeln: Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Salzen und in Butterschmalz von allen Seiten braten. Mit Salz würzen. In einer Pfanne Speck auslassen und Würfel nochmal darin schwenken.

Für die Sauce: Schalotte abziehen und kleinschneiden. In einem Topf mit Butter glasig braten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und das Lorbeerblatt dazugeben und köcheln lassen. Lorbeerblatt aus der Portwein Reduktion nehmen und mit den Butterwürfeln aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat: Rotkohl und Rucola waschen und trockentupfen. Rotkohl in feine Streifen schneiden. Beides in eine Schale geben. Walnussöl, Himbeeressig, Brombeergelee und Johannisbeersaft in ein kleines Glas füllen und gut schütteln. Das Dressing nun über den Salat geben, gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Radieschen waschen, feinschneiden und später auf dem Humus anrichten.

Für den Hummus: Knoblauch abziehen. Limette halbieren und Saft auspressen.

Kichererbsen abtropfen lassen. Rote Bete waschen, trockentupfen und zusammen mit Knoblauch, Koriander, Sesampaste, Olivenöl und Limettensaft in den Zerkleinerer geben und mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Yannik Effe am 04. November 2019