

# Rib-Eye mit Schwarzwurzeln, Reibekuchen, Rote-Bete-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

600 g Rib-Eye	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
Grobes Meersalz	Olivenöl	Butter

**Für die Schwarzwurzeln:**

9 Stangen Schwarzwurzel	250 ml Sahne	1 Muskatnuss
1 Zitrone	Salz	Pfeffer

**Für die Rote-Bete-Sauce:**

100 g vorg. Rote Bete	1 Schalotte	15 ml Weißwein
125 g Gemüsefond	1 EL heller Balsamico	1 EL Essiggurkenwasser
$\frac{1}{2}$ EL Senf	25 g Butter	Zucker, Salz, Pfeffer

**Für die Reibekuchen:**

3 festkochende große Kartoffeln	1 Schalotte	Öl, Salz, Pfeffer
---------------------------------	-------------	-------------------

**Für das Fleisch:**

Den Ofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Steaks 4 Finger dick schneiden. Die Grillpfanne auf dem Herd so stark erhitzen, dass sie anfängt zu rauchen. Das Steak mit etwas Olivenöl von beiden Seiten anbraten und auf einem Gitter im Ofen bei rund 180 Grad bis auf 56 Grad im Kern garen. Das Steak herausnehmen und im Ofen 5- 10 min warm halten.

Eine Pfanne erhitzen und Butter darin nussig werden lassen. Rosmarin und Thymian hinzufügen. Das Steak von beiden Seiten nachbraten, kurz ruhen lassen und aufschneiden. Die Schnittflächen mit etwas abgekühlter Nussbutter bestreichen und mit dem Salz würzen.

**Für die Schwarzwurzeln:**

Die Schwarzwurzel waschen, schälen und in Zitronenwasser legen, damit sie nicht anlaufen. In Rauten schneiden und in Sahne gar kochen.

Anschließend die Sahne reduzieren lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, wieder zu den Wurzeln geben und würzen.

Tipp für die Zuschauer: Falls Ihnen das Garen der Schwarzwurzeln in reiner Sahne zu mächtig wird, können Sie auch eine Bechamel Sauce kochen.

**Für die Rote-Bete-Sauce:**

Die Rote Bete in kleine Stücke schneiden, 20 g Butter in einem Topf zerlassen. Schalotte abziehen, würfeln und etwa 15 g Schalottenwürfel darin anschwitzen. Rote Bete hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und mit Fond aufgießen. Alles schön weichkochen, in einen Mixer geben und fein mixen, anschließend passieren.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Senf, Balsamico und dem Essiggurkenwasser abschmecken. Eventuell etwas abbinden und zum Schluss die übrige Butter reinmischen.

**Für die Reibekuchen:**

Kartoffeln auf der großen Reibe reiben, mit viel Salz und wenig Pfeffer würzen. In einer Schüssel beiseite stellen bis sich die Stärke am Boden absetzt. Das restliche entstandene Wasser abgießen. Schalotte abziehen und reiben, anschließend dazugeben. Alles ordentlich miteinander verrühren. Portionsweise Reibekuchen in viel Öl ausbacken.

„Alte Kuh“ mit Schwarzwurzeln à la crème, Reibekuchen und Rote-Bete- Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 26. Januar 2018