

Gegrilltes Ribeye mit Ingwer-Hoisin-Lack, Poweraden

Für vier Portionen

Für das Ribeye:

800 g bis 1 kg Ribeye	Salz, Pflanzenöl	50 g Butter
6 Knoblauchzehen	6 Zweige Thymian	Pfeffer

Für den Lack:

50 g Ingwer	2 rote Peperoni	4 Knoblauchzehen
200 ml Malzbier	100 ml Hoisin-Sauce	100 ml Rinderfond
1 Zitrone	Salz	

Für die Poweraden:

6 Poweraden	1 Zitrone	200 g Wurzelgemüse
2 Knoblauchzehen	2 Rosmarinzweige	2 El Olivenöl
100 ml Weißwein	200 ml Gemüsesfond	Salz, Chili

Für die Lila Kartoffeln:

100 g Lila Kartoffeln	100 g Bamberger Hörnchen	25 g Butter
100 g Silberzwiebeln	Salz, Pfeffer	4 Zweige Thymian

Für das Anrichten:

5 g Gartenkräuter

Für das Ribeye:

Das Fleisch trocken tupfen und mit Salz würzen. Danach von beiden Seiten in einer sehr heißen Grillpfanne von beiden Seiten rautenförmig anbraten, bis sich ein Muster abzeichnet. Danach auf das Backofengitter legen. Die Butter in derselben Pfanne schmelzen, die Aromaten zugeben und auf das Steak geben. Das Ribeye bei circa 160 Grad, 15 bis 20 Minuten garen. Danach die Hitze wegnehmen, die Backofentüre öffnen und weitere fünf Minuten ruhen lassen.

Für den Lack:

Für den Lack Ingwer und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Peperoni der Länge nach halbieren und ebenso würfeln. Ingwer, Knoblauch, Peperoni, Malzbier, Hoisin, Rinderfond und den Saft von einer Zitrone in einen Topf geben und sirupartig einkochen. Mit Salz würzen. Kurz vor Garzeitende des Steaks, den Lack nach und nach aufstreichen, bis dieser aufgebraucht ist.

Für die Poweraden:

Die Poweraden rundherum abschälen, die äußeren Blätter und das Heu entfernen. Danach der Länge nach halbieren und in Zitronenwasser legen damit sie nicht braun werden. Das Wurzelgemüse fein würfeln, im Olivenöl anschwitzen und die Poweraden zugeben. Knoblauch und Rosmarin zugeben und mit Weißwein-Fond ablöschen. Mit Backpapier abdecken und bei mittlerer Temperatur acht bis zehn Minuten weich garen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Lila Kartoffeln:

Die Kartoffeln jeweils getrennt voneinander je nach Größe 10 bis 15 Minuten in kochendem, gesalzenem Wasser vorgaren. Die Silberzwiebeln halbieren. Die Kartoffeln in Ecken schneiden. Jetzt die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Ecken langsam darin anbraten. Die Silberzwiebel zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Kartoffeln fertig sind den fein geschnittenen Thymian zugeben.

Für das Anrichten:

Zum Servieren die Poweraden mittig auf die Teller platzieren und die Kartoffel-Ecken drum herum legen. Das Ribeye in Tranchen schneiden und dazu legen. Mit frischen, feinen Gartenkräutern vollenden.

Johann Lafer am 28. Juni 2014