



RINDERRIPPE AUF PASTINAKENPÜREE MIT ROTEN ZWIEBEL UND GLACIERTEN BABYKAROTTEN VON OLIVER SCHEIBLAUER



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



25



mittel

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE RINDERRIPPE

1.6 kg Hochrippe vom Rind am Knochen

Steakgewürz

20 ml Pflanzenöl

FÜR DAS PASTINAKENPÜREE

30

500 g Pastinaken, frisch

750 ml Milch

2 g Knoblauch

FÜR DIE ROTE ZWIEBEL

2 Rote Zwiebel(n)

Salz und Pfeffer

Rotweinessig

10 g Butter

FÜR DIE GLACIERTE KAROTTEN

200 g Babykarotten

15 g Butter

Zucker

60 ml Geflügelfond

2 Zweig(e) Zitronenthymian

Salz

Zitronenpfeffer

ZUBEREITUNG

1. Rindfleisch mit Gewürz und Öl 120 Minuten marinieren. Vakuumieren und im Julabo 30 Stunden bei 66° C garen.
2. Für das Pastinakenpüree: Pastinaken schälen und in der Milch mit Gewürzen weichkochen. Mit QimiQ Classic Nature in einem Mixbecher gut aufmixen und abschmecken.
3. Für die rote Zwiebel: Zwiebel schälen (Strunk nicht wegschneiden), 6teln. Salz in Essig auflösen, mit Zwiebel in einen Koch-Vakuumbeutel geben und bei 83°C 15 Minuten im Wasserbad garen. Auspacken, gut abtropfen lassen und in Butter kurz ansautieren.
4. Für die glacierte Karotten: Karotten schälen, in Butter leicht ansautieren, mit Zucker hell karamellisieren und mit Geflügelfond ablöschen. Im Sud fertig garen.