

## RINDERRIPPE AUF PASTINAKENPÜREE VON OLIVER SCHEIBLAUER



## **QimiQ VORTEILE**

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





25

mitte

## **ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN**

	IDDE
FÜR DIE RINDERR	
3.6 kg	Hochrippe vom Rind am Knochen
	Steakgewürz
50 ml	Pflanzenöl
FÜR DAS PASTINAKENPÜREE	
80 g	QimiQ Rahm-Basis
1.2 kg	Pastinaken, frisch
1.6 Liter	Milch
5 g	Knoblauch
FÜR DIE ROTE ZWIEBEL	
5	Rote Zwiebel(n)
	Salz und Pfeffer
	Rotweinessig
30 g	Butter
FÜR DIE GLACIERTE KAROTTEN	
500 g	Babykarotten
40 g	Butter
	Zucker
150 ml	Geflügelfond
4 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.