



# RINDERRIPPE AUF PASTINAKENPÜREE VON OLIVER SCHEIBLAUER



## QimiQ VORTEILE

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



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE RINDERRIPPE

**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.