



RINDERRIPPE AUF PASTINAKENPÜREE MIT ROTER ZWIEBEL UND GLACIERTEN BABYKAROTTEN



QimiQ AVANTAGES

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



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE RINDERRIPPE

1.6 kg Hochrippe vom Rind am Knochen_Côte de boeuf

Steakgewürz_Mélange d'épices pour steak

20 ml Huile végétale

FÜR DAS PASTINAKENPÜREE

30

500 g Panais, frais

750 ml Lait

2 g Ail

FÜR DIE ROTE ZWIEBEL

2 Oignon(s) rouge(s)

Sel et poivre

Rotweinessig_Vinaigre de vin rouge

10 g Beurre

FÜR DIE GLACIERTEN KAROTTEN

200 g Babykarotten

15 g Beurre

Sucre

60 ml

2 Zweig(e) Zitronenthymian

Sel

Zitronenpfeffer

PRÉPARATION

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