



# RINDERRIPPE AUF PASTINAKENPÜREE MIT ROTER ZWIEBEL UND GLACIERTEN BABYKAROTTEN



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DIE RINDERRIPPE

- 1.6 kg** Côte de boeuf
- Mélange d'épices pour steak
- 20 ml** Huile végétale

### FÜR DAS PASTINAKENPÜREE

- 30** QimiQ Sauce Base
- 500 g** Panais, frais
- 750 ml** Lait
- 2 g** Ail

### FÜR DIE ROTE ZWIEBEL

- 2** Oignon(s) rouge(s)
- Sel et poivre
- Vinaigre de vin rouge
- 10 g** Beurre

### FÜR DIE GLACIERTEN KAROTTEN

- 200 g** Petites carottes
- 15 g** Beurre
- Sucre
- 60 ml** Fond de volaille
- 2 branche(s)** Thym citron
- Sel
- Poivre citron

## 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-Vakuumbbeutel 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.