



RINDERRIPPE AUF PASTINAKENPÜREE MIT ROTER ZWIEBEL UND GLACIERTEN BABYKAROTTEN



QimiQ VANTAGGI

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



25



medio

INGREDIENTI PER 4

FÜR DIE RINDERRIPPE

- 1.6 kg** Costata di manzo
- Mix di spezie per bistecca
- 20** Olio vegetale

FÜR DAS PASTINAKENPÜREE

- 30** QimiQ Sauce Base
- 500 g** Pastinaca
- 750** Latte
- 2 g** Aglio

FÜR DIE ROTE ZWIEBEL

- 2** Cipolla rossa (Cipolle rosse)
- Sale i pepe
- Aceto di vino rosso
- 10 g** Burro

FÜR DIE GLACIERTEN KAROTTEN

- 200 g** Carote piccole
- 15 g** Burro
- Zucchero
- 60** Fondo di pollame
- 2 Zweig(e)** Timo limone
- Sale
- Pepe limone

PREPARAZIONE

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-Vakuumbeutel 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.