

RIB-EYE-STEAK MIT ROTWEIN- SCHALOTTEN



→
PUREZ
FLEISCH-
GENUSS



ZUTATEN FÜR 4

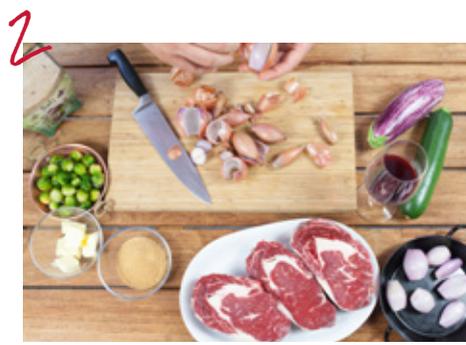
vier Rib-Eye-Steaks
Rotwein
Butter
sechzehn Schalotten
eine Melanzani
eine Zucchini
brauner Zucker
sechzehn Kohlsprossen
Meersalz
schwarzer Pfeffer



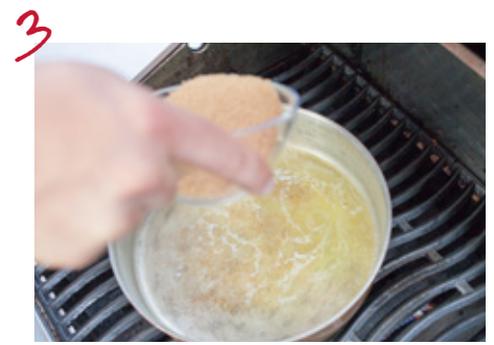
www.fleischwerkstatt.at



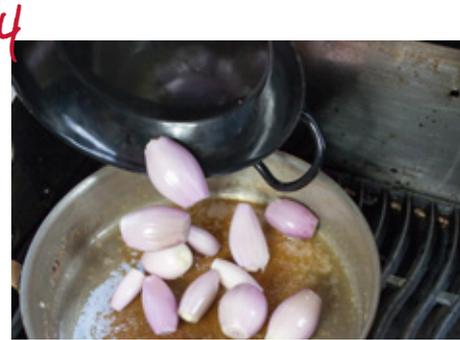
Portionierte Rib-Eye-Steaks kaufen oder den Rostbraten im Ganzen, um die Grammatur selbst zu bestimmen. Das Fleisch auspacken und mit einem Papiertuch trockentupfen.



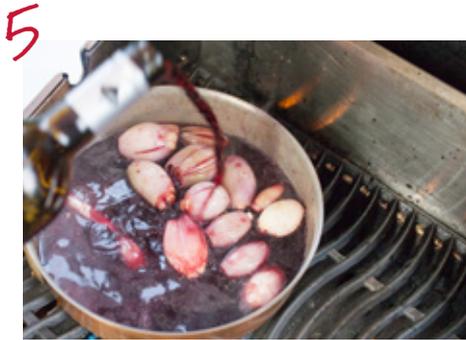
Die Schalotten schälen. Die äußere Schicht nicht mit dem Messer einschneiden, da sonst die Schalotten zerfallen.



Braunen Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen (nicht zu dunkel) und dann etwas Butter hinzugeben.



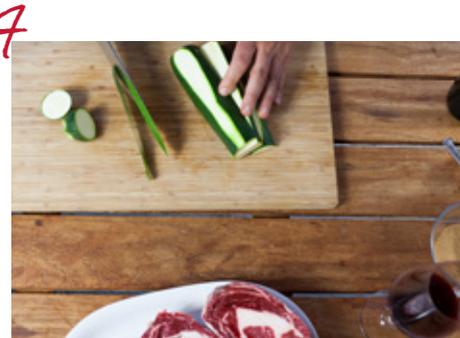
Die Schalotten in das Karamell geben und bräunen.



Mit Rotwein, es darf die ganze Flasche sein, ablöschen und einkochen lassen. Salzen und pfeffern.



Melanzani in gleich große Würfel schneiden.



Zucchini in Scheiben schneiden.



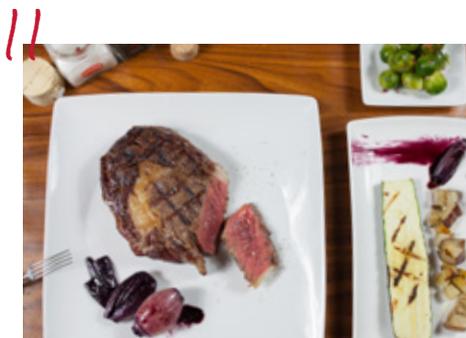
Die Melanzani mit Butter in einer Pfanne knusprig braten, vorgekochte Kohlsprossen mit Butter anbraten und salzen.



Die Rib-Eye-Steaks bei großer Hitze scharf anbraten. Vermeiden Sie dabei häufiges Wenden. Anschließend rund 10 Minuten bei geringer Hitze am Grill bis zum gewünschten Garpunkt ziehen lassen.



Die Zucchini ohne Öl am heißen Rost von beiden Seiten kurz anbraten. Danach die Rib-Eye-Steaks rasten lassen.



Steaks salzen und pfeffern und gemeinsam mit den Rotwein-Schalotten, den Kohlsprossen, der gebratenen Zucchini und den knusprigen Melanzaniwürfeln anrichten.

TIPP

Verzichten Sie auf Soßen.

Ein gereiftes Stück Rindfleisch sollte immer pur und unverfälscht gegessen werden. Nur so kommt der wunderbare Eigengeschmack (Grand Moo, Styria Beef oder Kalbin SELECTION) voll zur Geltung.