

Rib-Eye Schlange mit Karottencreme und gebratenem Kraut

Zutaten Rib-Eye Schlange:

2 Rib-Eye österr. Kalbin a ca. 300 g
Salz aus der Mühle
Pfeffer, Limettenschale und Limettensaft

Zutaten Karottencreme:

4 Karotten geschält
100 ml Orangensaft
1 EL Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Rohrzucker

Zutaten Gebratenes Kraut:

1 Kraut Kopf
2 Zwiebel in Würfel geschnitten
5 Knoblauch Zehen feinblättrig
1 fein gehackter Chili
100 g Lauch
100 g Petersilie fein gehackt
100 ml Apfelsaft
1 Prise Rohrzucker

Zubereitung:

Die Karotten vierteln, angrillen und in eine Porzellanschüssel geben. Butter und Zucker kurz karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei 160° ca. 20 min. indirekt garen. Anschließend in einen Mix-Becher geben mit dem Stab Mixer fein mixen und mit etwas Olivenöl verfeinern und abschmecken.

Den Kraut Kopf im heißen Wasser kochen, damit sich die äußeren Blätter lösen.
Am Seitenbrenner eine Pfanne aufstellen und Zwiebel, Knoblauch und Chili anschwitzen.
Anschließend Zucker dazu geben und leicht karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen und bei mittlerer Flamme leicht köcheln lassen. Die Kraut Blätter bei 250° am Griller scharf angrillen, in Streifen schneiden und in den Pfannen Ansatz dazu geben. Lauch und Petersilie dazu, noch einmal aufkochen und abschmecken.

Die Rib-Eye Schlange wird gesalzen und scharf rundum angegrillt. Danach mit Pfeffer bestreuen, rasten lassen bis eine Kerntemperatur von 56° entsteht und mit Limette verfeinern.

Die Rib-Eye Schlange ist in Argentinien sehr beliebt. Das Rib-Eye besteht aus der Beiried dem Fett Auge und dem darüber wachsenden Ried Deckel. Wenn man ein Rib-Eye Steak im Ganzen grillt, bleibt immer das Fettagge leicht flachsrig und schmilzt nicht komplett. Ein Steak Liebhaber weiß das und für den ist dieser Garzustand normal. Manche haben mit dem Fett durchwachsenden Rib-Eye ein Problem und daher gibt es eine Schnitttechnik, bei der man aus dem Rib-Eye eine Schlange schneidet, wodurch das Fett Auge freigesetzt wird. Durch das Grillen schmilzt das Fett besser, es karamellisiert rundherum und die Garzeit wird verkürzt. In Argentinien grillen die Gauchos dieses Gericht auf einem Spaten am offenem Feuer im Asado Style.