




---

## RIB EYE VOM US-BEEF MIT SCHWARZWURZELN, HIBISKUS

Das intensive Rindfleischaroma braucht einen starken Partner, Schwarzwurzel und Portwein verstärken in dieser Kombination sogar den Eigengeschmack vom Rib Eye.

---



---

**RIB EYE VOM US-BEEF**  
 700 g Rib Eye vom US-Beef, zugeputzt  
 10 EL Olivenöl  
 1 EL Sojasauce  
 5 Stück Langer Pfeffer  
 3 Zweige Rosmarin  
 Meersalz

**SCHWARZWURZEL IN NUSSBUTTER**  
 1 mittelgroße Schwarzwurzel, gewaschen  
 100 g Butter  
 1 Zweig Thymian  
 Maldon-Salz

**SCHWARZWURZELCREME**  
 300 g Schwarzwurzeln geschält, klein geschnitten  
 300 g Selleriefond  
 100 g Sahne  
 1 TL Tamarindenpaste  
 30 g Butter  
 1 Zweig Thymian  
 1 g Xanthan  
 Salz, weißer Balsamico

**FERMENTIERTE SCHWARZWURZEL**  
 200 g Schwarzwurzeln, gewaschen  
 2 g Salz

**HIBISKUSGEL**  
 100 g Hibiskusfond  
 2 g Agar Agar  
 1 g Citras

**PORTWEINZWIEBELN**  
 6 Stück Perlzwiebeln  
 20 g Zucker  
 100 g roter Portwein  
 100 g roter Traubensaft  
 1 Sternanis  
 2 Lorbeerblätter  
 3 Stk. weiße Pfefferkörner

---

### RIB EYE VOM US-BEEF

Alle Zutaten vermengen und zusammen mit dem Rib Eye in einen Vakuumbbeutel legen und soft vakuumieren. 6 Stunden im Kühlschrank marinieren. Anschließend im Wasserbad bei 58 °C 2,5 Stunden garen. Aus dem Beutel nehmen und nochmals eine halbe Stunde im Wärmeschrank rasten lassen. In einer Pfanne kräftig rundherum anbraten und 4 gleichmäßige Tranchen herunterschneiden. Mit Fleur de Sel würzen.

### SCHWARZWURZELCREME

Schwarzwurzel in Butter leicht anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, einreduzieren lassen und mit Selleriefond auffüllen. Köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast ganz einreduziert ist. Sahne und Tamarindenpaste hinzufügen und mit dem Xanthan mixen. Den Thymian fein hacken und unter die Creme mengen. Mit Salz und etwas weißem Balsamico-Essig abschmecken.

### FERMENTIERTE SCHWARZWURZEL

Schwarzwurzel mit Salz vermengen, vakuumieren und 7 Tage bei Raumtemperatur ziehen lassen. In feine Streifen schneiden und warm stellen.

*SIMON TAXACHER.*

*RIB EYE VOM US-BEEF MIT SCHWARZWURZELN, HIBISKUS 1/2*

---

### SCHWARZWURZEL IN NUSSBUTTER

Die Schwarzwurzel in 4 gleichgroße Stangen schneiden und in der bereits angebräunten Butter unter ständigem Schwenken gar ziehen. Den Thymian zugeben und kurz ziehen lassen. Mit etwas Maldon-Salz würzen.

### HIBISKUSGEL

Alle Zutaten zusammen 1 Minute kochen lassen. Auf ein Blech gießen und auskühlen lassen. Anschließend in einem Mixer zu einem glatten Gel mixen.

### PORTWEINZWIEBELN

Zucker karamellisieren, mit Portwein ablöschen und kräftig einreduzieren lassen. Mit dem Traubensaft auffüllen und die Gewürze hinzufügen. Auf die Hälfte einreduzieren lassen. Die geschälten Perlwiebeln in den Fond geben und bissfest garen. Auskühlen lassen und vakuumieren. Zur weiteren Verwendung im Fond erwärmen.

### Fertigstellung

Alle Komponenten zusammen auf einen Teller verteilen. Das Fleisch beliebig portionieren und dazugeben. Man kann noch hausgemachte Schwarzwurzelravioli dazu reichen. Mit etwas kräftiger Rindersauce angießen.

