



## BRUSCHETTA MIT RIB EYE

### REZEPT FÜR 4 PERSONEN

#### ZUBEREITUNG

Rib Eye Steaks 1 Stunde vor Gebrauch aus der Kühlung nehmen.

Knoblauch in hochofentaugbarem Öl (z.B. Rapsöl) langsam konfieren:  
Bei ca. 140 °C ca. 20-30 Minuten goldbraun werden lassen, bis er weich wird.  
Herausnehmen und für später bereitlegen.

Tomaten einritzen und den Strunk entfernen. Im kochenden Salzwasser etwa 30 Sekunden blanchieren, herausnehmen, abkühlen und schälen.

Tomaten fein hacken und in ein Sieb über einer Pfanne geben und den Saft durchdrücken.

Dem Tomatensaft in der Pfanne nun den Balsam-Essig, Weisswein, Zucker und eine Prise Salz begeben und stark reduzieren lassen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht.

Sardellen fein hacken und zu den übriggebliebenen Tomatenstücken geben und mit etwas geriebenem Ingwer verfeinern.

Diese Masse nun zu dem Tomatensirup dazugeben und zu einem Tomatenchutney vermischen.

Hohrücken Steaks salzen und mit Olivenöl einreiben.

Brotstücken auf dem Grill oder in der Bratpfanne goldbraun rösten.

Nun die Steaks auf dem Grill oder in der Grillpfanne scharf anbraten, bis eine Kruste entsteht, aber der Kern noch leicht blutig ist (medium).

### EINKAUFSLISTE

BROT NACH WAHL

2 HOHRÜCKENSTEAKS À 250 G

16 KNOBLAUCHZEHEN, GESCHÄLT

ÖL ZUM FRITTIEREN

2 TOMATEN

3 STÜCK SARDELLEN (OPTIONAL)

EIN STÜCK INGWER

2 EL BALSAM-ESSIG NACH WAHL (NICHT ZU SAUER)

80 ML WEISSWEIN

1 TL ZUCKER

OLIVENÖL ZUM BRATEN

2 BÜFFELMOZZARELLA

60 G KRÄUTER ODER MICROGREENS

PARMESAN ZUM HOBELN

1 ZITRONE, SAFT UND SCHALE

MEERSALZ

PFEFFER AUS DER MÜHLE



## BRUSCHETTA MIT RIB EYE

Butter und Kräuter begeben (optional) und das Fleisch damit arrosieren.  
Fleisch herausnehmen, in Alufolie einpacken und 10 Minuten ruhen lassen.

Zwischenzeitlich Kräuter zu einem Kräutersalat vermischen und mit etwas  
Olivenöl, Zitronensaft und Salz marinieren.

Geröstete Bratscheiben mit dem konfierten Knoblauch belegen und diesen mit  
einem Messer verstreichen. Mozzarella in Scheiben schneiden und darauf legen.

Tomatenchutney darübergeben und anschliessend das Fleisch auftranchieren  
und das Bruschetta ebenfalls damit belegen.

Kräutersalat dekorativ darauf anrichten und Parmesan, sowie etwas  
Zitronenzeste mit einer feinen Raffel darüberhobeln.  
Servieren und geniessen.

POWERED BY:

**nahrin**

CAFFÈ  
**CHICCO D'ORO**

  
Wired Cooking

**REDEFINE  
MEAT**