

Ribeye vom Grill mit Chimichurri und Trüffelgnocchi

Rezept vom El Gaucho im Landhaus in Graz



Zubereitung

Ribeye vom Grill

Das Fleisch 2h vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Mit einem Pinsel das Ribeye mit Sonnenblumenöl einstreichen und mit der beölten Fläche auf den Grill geben (Gasgrill 300c) mit Meersalz würzen, 3-4min (je nach Garstufe) auf jede Seite grillen (mit einer Grillzange wenden).

Das Ribeye vom Grill nehmen, mit Olivenöl marinieren, zum Schluss mit Pfeffer würzen.

Trüffelgnocchi

Erdäpfel in der Schale im Topf kochen, wenn sie weich sind, schälen und durch die Kartoffelpresse durchdrücken. Das Eigelb dazu geben.

Ricotta, Mehl und Parmesan zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und zu einer glatten Masse verarbeiten.

Aus dem Teig Gnocchi machen und ins leicht gesalzene, kochende Wasser geben.

Wen die Gnocchi nach oben steigen, sind sie fertig.

Abseihen und in die Trüffelsauce geben.

Trüffelsauce

Die in Würfel geschnittenen Schalotten in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, Gemüsfond dazugeben, köcheln lassen. Schlagobers und die Gewürze dazugeben.

Trüffelpaste in die Sauce geben.

Jetzt die Trüffelbutter und die Petersilie.

Die fertigen Gnocchi in die Sauce geben.

Die in Würfel geschnittene Butter zu den Gnocchi geben und durchschwenken.

Zum Schluss den frischen Trüffel darüber hobeln.

Zutaten für 4 - 6 Personen

Ribeye

- 4 Stk Ribeye oder Entrecôte à 300g (3-4cm hoch)
- Grobes Meersalz
- Sonnenblumenöl
- Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle

Trüffelgnocchi

- 50g Parmesan (gerieben)
- 500g mehliges Erdäpfel
- 2 Eigelb
- 250g Ricotta
- 150g Mehl universal
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Muskat

Trüffelsauce

- Weißwein
- 2Stk Schalotten
- 200ml Schlagobers
- 30g Trüffelbutter
- 30g Butter
- 100ml Gemüsfond
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- 2el schwarze Trüffelpaste
- 1el Petersilie gekocht
- 4g frische Trüffel aus Istrien

Zubereitung Chimichurri

Alles miteinander zusammenrühren und für 6 Stunden ziehen lassen.

Zutaten Chimichurri

- 1el Limettensaft
- 2el gekochte Petersilie
- 2tl Thymian frisch
- 2tl Oregano frisch
- 4Stk Schalotten, würfelig geschnitten
- 1Stk Knoblauchzehe gehackt
- 2Stk Paprika grün, geschält, gewürfelt
- 160ml weißer Balsamico
- ¼ Olivenöl
- 2tl Meersalz
- 1tl Zucker
- 1Stk Lorbeerblätter
- 3Stk grüne scharfe Chilis gehackt
- 2el Jalapenos scharf, gehackt