



2 Rib-Eye-Steaks vom Black Angus Rind von Fideco à 300 g | 100 g Butter | 4 Stangen dicker, weißer, badischer Spargel | 6 Tomaten | 1 EL Ponzusaft (oder Zitronensaft) Speisestärke | 100 g Macadamianüsse | 100 g Pankomehl 200 ml Rapsöl | 20 Schnittlauchstängel | 100 ml Bitter Lemon | 50 ml Zitronensaft | 2 EL Agar Agar 100 g Crème fraîche | 30 g Oona | Kaviar | 4 Perlzwiebeln 4 Spargel, weiß | 4 ganze Macadamianüsse | Salz Zucker | Pfeffer | Limonen-Kresse | Kapuziner-Kresse

Die Steaks salzen und in der Butter in einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Wahlweise kann man die Steaks auch auf dem Grill braten. Ruhen lassen. Die Spargelstangen halbieren und die hinteren Stücke für eine Suppe oder Ähnliches zur Seite legen. Die langen Spargelspitzen in reichlich Wasser mit etwas Salz und Zucker bissfest kochen. In Eiswasser abschrecken. Die Tomaten grob würfeln und mit Salz und Zucker marinieren und etwa 30 Minuten ziehen lassen. Die Tomaten in ein feines Sieb gießen, das mit doppeltem Küchenpapier ausgelegt ist. Die klare Tomatenflüssigkeit auffangen. Diesen Tomatensaft mit etwas Ponzu- oder Zitronensaft abschmecken und leicht aufkochen. Mit etwas Speisestärke binden. Die Macadamianüsse fein hacken und mit dem Pankomehl mischen.

Das Rapsöl in einem Topf auf zirka 120 Grad erhitzen und warm über den kleingeschnittenen Schnittlauch gießen. Sofort während zwei Minuten mixen. Das Schnittlauchöl durch ein feines Sieb streichen und auskühlen lassen.

Die Steaks im vorgeheizten Backofen auf die gewünschte Garstufe bringen.

Für das Zitronengel den Zitronensaft mit Bitter Lemon und Zucker einmal aufkochen und mit Agar Agar binden. Auskühlen lassen und zu einer Creme mixen.

Die Spargelspitzen mit der Crème fraîche bepinseln und durch die Nuss-Panko-Mischung rollen. Das Rib-Eye der Länge nach aufschneiden und mit Pfeffer würzen. Den Tomaten-Ponzu-Sud als Sauce verwenden, dazu sollte er lauwarm sein. Die Spargelstangen auf die Teller legen und mit Kaviar dekorieren. Das Zitronengel draufspritzen und mit Limonen-Kresse garnieren. Die Perlzwiebeln ganz in etwas Butter schmoren, halbieren und kurz grillen.

Das Fleisch auf die Teller verteilen. Den weißen Spargel ganz dünn hobeln und auf dem Fleisch verteilen. Mit Kapuzinerkresse garnieren. Die Macadamianüsse halbieren und auf Punkte des Zitronengels setzen.

Die kompakten Geräten mit intuitiver Bedienung vereinfachen jede Zubereitung. Der Kombi-Steamer NQF700 unterstützt mit Bratautomatik für kürzere Garzeiten und eine knusprige Kruste und der Ofen NV9900 erlaubt es einem, zwei Gerichte gleichzeitig zuzubereiten, bei zwei Temperaturen mit bis zu 80 Grad Unterschied, ohne dass sich die Gerüche der beiden Gerichte vermischen.



RIBEYE VON BLACK ANGUS: EINE EXKLUSIVITÄT VON FIDECO IN MURTEN.

SWISS BLACK ANGUS RIB EYE | BADISCHER SPARGEL
 OONA KAVIAR | MACADAMIANÜSSE | TOMATEN-PONZU EMULSION
 LIMONE | MICROGREENS