Gegrilltes Rib-Eye mit Barbecuesauce, Coleslaw und mediterranem Kartoffelsalat (für 4 Personen)

ZUTATEN

Rib-Eye :
1 kg argentinisches Rib-Eye, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Thymian, Olivenöl zum Marinieren

Barbecuesauce:
800 g Ketchup, 4 g Tabasco, 50 ml Apfelessig, 40 ml Worcestershire, 180 g Zucker, 1 TL Senf, 1 EL Rauchöl, 1 EL Sesamöl, 1 EL Melasse, 2 Karotten, 2 Schalotten, 2 Knoblauchzehen; 1 Messerspitze Paprika, Cayenne, Cumin, etwas Öl, Salz, Pfeffer

Mediterraner Kartoffelsalat:
500 g Drillinge Kartoffeln, 80 g getrocknete Tomaten, 80 g schwarze Oliven, 50 g kleine Kapern, 2 rote Zwiebeln, 2 EL Senf, 30 ml Sherry Essig, 200 g Olivenöl, Salz, Pfeffer, Petersilie

Coleslaw:
250 g Weißkohl, 200 g Karotten, 150 ml Orangensaft, 70 g Mayonnaise, 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, Olivenöl

ZUBEREITUNG

Rib-Eye:
Das Rib-Eye sollte mindestens 250 Gramm wiegen, um beim Grillen die gewünschte Garstufe gut kontrollieren zu können. Achten Sie darauf, dass Sie bei einem Schlachter kaufen, zu dem Sie Vertrauen haben. Es geht hierbei insbesondere um den Reifegrad des Fleisches. Es muss gut abgehangen sein und das Fett sollte hell und knackig sein.
Sie können verschiedene Marinaden für das Fleisch wählen, die Sie ca. 3,5 Std vor dem Grillen auf das Fleisch geben. Ich bevorzuge nur Knoblauch, frisch Kräuter und Olivenöl.

Tipp: Da die Marinaden sehr leicht beim Grillen verbrennen und dem Fleisch manchmal einen bitteren Geschmack geben, sollten Sie sich überlegen, ob Sie es mit Cayenne oder Paprika würzen. Das Grillen nimmt grundsätzlich ein wenig Zeit in Anspruch und Sie sollten je nach dicke der Scheibe das Fleisch ca. sieben bis neun Minuten von beiden Seiten grillen.

Barbecuesauce:
Die Barbecuesauce ist recht einfach vorzubereiten und nimmt ca. 30 Minuten in Anspruch. Wiegen Sie alle Zutaten ab und putzen Sie das Gemüse. Das Gemüse sollte in grobe Würfel geschnitten sein, und mit etwas Öl angeschwitzt werden. Geben Sie die restlichen Zutaten hinzu und lassen Sie die Sauce 20Minuten kochen. Sie können die Barbecuesauce dann passieren und mit etwas Limonensaft abschmecken. Es ist etwas anderes, selber eine Sauce zu kochen als ein fertiges Produkt zu nehmen. Sie werden sehen, es schmeckt gleich noch etwas besser als beim letzten Grillen.

Mediterraner Kartoffelsalat:
Kochen Sie die Kartoffeln wie eine normale Pellkartoffel, und versuchen Sie, den Salat in einem Zug zuzubereiten. Wenn die Kartoffeln noch warm sind (nach dem Pellen), nehmen Sie das Aroma des Dressings besser auf. Wenn Sie nun die Kartoffeln gepellt haben, schneiden Sie diese in 0,5 cm dicke Scheiben. Das Dressing können Sie in der Zeit herstellen, in der die Kartoffeln kochen. Nehmen Sie den Senf und verrühren Sie diesen mit dem Essig. Fügen Sie anschließend das Olivenöl mit einem Mixstab hinzu. Entkernen Sie mit der Rückseite des Messers die getrockneten Tomaten und schneiden Sie diese, ebenso wie die Oliven, in feine Stücke. Die roten Zwiebeln werden ebenfalls in feine Würfel geschnitten und mit Tomaten, Oliven, Kapern, gehackten Kräutern und dem Dressing verrührt. Geben Sie das Dressing über die warmen Kartoffelscheiben und würzen Sie den Salat mit Salzflocken und schwarzem Pfeffer aus der Mühle.

Coleslaw:
Der Orangensaft sollte zu einem Sirup eingekocht und anschließend mit der Mayonnaise verrührt werden. Schneiden Sie den Kohl in feine Streifen und raspeln Sie die Karotten möglichst fein. Nehmen Sie eine große Schüssel und heben Sie die Mayonnaise unter das vermischte Gemüse. Für eine leichte Frische schmecken Sie den Coleslaw gerne mit etwas Zitronensaft ab und lassen ihn für ca. zwei Stunden im Kühlschrank stehen.

Gutes Gelingen,

Nils-Kim Porru, Küchenchef