

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Dry Aged Kuh mit geschmortem Sellerie, Creme Fraîche & Kohlrabi

Koch: Johann Schmuck

Zutaten

(4 Personen)

Für den geschmorten Sellerie

- 1 Sellerieknolle
- Meersalz
- Olivenöl zum Bestreichen

Für den Kohlrabi

- 1 Kohlrabi
- 30 g Joghurt
- 1 Thymianzweig
- Salz

Für die Creme Fraîche

- 150 g Creme Fraîche
- Saft und Abtrieb einer Zitrone
- Salz
- Pfeffer

Für die Dry Aged Kuh

- 800 g Dry Aged Rib Eye
- Salz
- Saft und Abrieb einer Zitrone
- Olivenöl zum Anbraten

Quelle: ORF extra

Zubereitung

- 1.** Für den geschmorten Sellerie das Rohr auf 180° C Ober-Unterhitze vorheizen. Die Sellerieknolle samt Schale mit Olivenöl bestreichen, mit Salz bestreuen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Rohr etwa 2,5 Stunden schmoren lassen. Anschließend herausnehmen und vierteln.
- 2.** Für den marinierten Kohlrabi den Kohlrabi schälen, mit einer Aufschnittmaschine oder mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden und diese salzen. Danach den ausgetretenen Saft abgießen und die Scheiben mit Joghurt, Salz und gezupftem Thymian marinieren.
- 3.** Die Creme Fraîche, den Zitronensaft und -abrieb, etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel miteinander verrühren.
- 4.** Für die Dry Aged Kuh das Rib Eye in vier gleichgroße Tranchen schneiden, diese mit Salz würzen und in einer Pfanne in etwas Olivenöl kurz anbraten (Garstufe: medium-rare). Dann herausnehmen und mit etwas Zitronensaft und -abrieb marinieren.
- 5.** Zum Schluss das Dry Aged Rib Eye in dünne Tranchen schneiden und diese mittig auf einem flachen Teller anrichten. Den geschmorten Sellerie und den marinierten Kohlrabi dazugeben und das Gericht mit der abgeschmeckten Creme Fraîche servieren.