

Ribeye Roast

Hawaii | Kartoffelchips

Zutaten:

4	Ribeye	8	Jalapeño
	Salz, Zucker		Meersalz
2	Kartoffeln	5	Paprika rot
	Fett	2	ToastbrotscHEIBEN
1	Ananas	30 ml	Olivenöl
50 g	brauner Zucker	1 Msp.	geräuchertes Paprikapulver
200 ml	brauner Rum		etwas Speiseöl
2	Gemüsezwiebeln		

Zubereitung:

Das Steak mit Salz und Zucker würzen. Von beiden Seiten anbraten und bei 120 Grad Ober-/Unterhitze auf eine Kerntemperatur von 54 Grad bringen. Das Fleisch kurz vor dem Anrichten nochmals nachbraten.

Die Kartoffeln schälen, dünn aufhobeln und wässern. Die Scheiben langsam in stehendem Fett goldgelb ausbacken.

Die Ananas schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit braunem Zucker und Rum vakuumieren und 12h marinieren. Danach scharf angrillen und anschließend in Würfel schneiden.



Die Gemüsezwiebeln ungeschält bei 180 Grad für 20 min. im Ofen garen und dann in Segmente zupfen.

Die Jalapeños frittieren und mit Meersalz bestreuen.

Die Paprikas mit etwas Speiseöl benetzen und leicht salzen, dann auf den Grill legen und bei voller Hitze grillen bis sich die Haut der Paprikas löst und schwarz wird. Auskühlen lassen und vom Kerngehäuse und der Schale befreien, mit Toastbrot, Olivenöl und Paprika-pulver im Thermomix zu einer glatten homogenen

Creme mixen. Mit Salz abschmecken und fertig.

Guten Appetit!