

Rezept

Ribeyebraten

Ein Rezept von Ribeyebraten, am 27.04.2024

Zutaten

2 kg Ribeyebraten ☒ (beim Metzger vorbestellen)	Salz
Cayennepfeffer	1 TL gemahlener Kreuzkümmel
3 EL neutrales Pflanzenöl	800 ml Kalbsfond (selbst gemacht oder aus dem Glas)
200 ml Sherry medium	1 EL Honig
2 Knoblauchzehen	50 g Mandelstifte
12 frische Datteln	50 g kandierter Ingwer
1 Bund frische Minze	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen samt Fettpfanne auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Das Fleisch mit Salz, Cayennepfeffer und Kreuzkümmel würzen und mit Küchengarn in eine kompakte Form binden. Das Öl in die Fettpfanne geben, den Braten einlegen und von beiden Seiten jeweils ca. 15 Min. vorbraten. Die Ofentemperatur auf 80° (Ober- und Unterhitze) zurückschalten und bei geöffneter Ofentür in ca. 5 Min. absenken lassen. Den Braten in ca. 3 Std. 30 Min. bis zu einer Kerntemperatur von 60° garen.
2. Kalbsfond, Sherry und Honig in einen Topf geben. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze in ca. 1 Std. auf ein Drittel einkochen lassen.
3. Für das Topping die Mandelstifte in einer Pfanne bei schwacher Hitze goldbraun rösten, abkühlen lassen. Die Datteln entsteinen und fein würfeln. Den kandierten Ingwer fein hacken. Die Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter fein schneiden. Alles mit einem Messer mischen und durchhacken.
4. Den Braten in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit der Sauce überziehen und die Dattel-Ingwer-Mischung darüberstreuen. Dazu schmeckt Couscous.