

# Lafers Gegrilltes Ribeye mit Ingwer-Hoisin-Lack, geschmorten Poweraden und lila Kartoffeln

 [happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafers-gegrilltes-ribeye-mit-ingwer-hoisin-lack-geschmorten-poweraden-lila-kartoffeln/](https://happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafers-gegrilltes-ribeye-mit-ingwer-hoisin-lack-geschmorten-poweraden-lila-kartoffeln/)

---

## Zutaten für 4 Personen:

### Für das Ribeye:

- 800 g bis 1 kg Ribeye (Hochrippe vom Rind)
- Pflanzenöl zum Braten
- 50 g Butter
- 6 Knoblauchzehen
- 6 Zweige Thymian
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Für den Lack:

- 50 g Ingwer
- 2 rote Peperoni
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Malzbier
- 100 ml Hoisin-Sauce
- 100 ml Rinderfond
- 1 Zitrone

### Für die Poweraden:

- 6 Poweraden (Baby Artischocken)
- 1 Zitrone
- 200 g Wurzelgemüse (Möhren, Lauch, Sellerie)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Rosmarinzwige
- 2 El Olivenöl
- 100 ml Weißwein
- 200 ml Gemüsefond
- Chili aus der Mühle

### Für die Lila Kartoffeln:

- 100 g Lila Kartoffeln
- 100 g Bamberger Hörnchen
- 25 g Butter
- 100 g Silberzwiebeln
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle 4
- Zweige Thymian
- 5 g Gartenkräuter (Kerbel, Blattpetersilie etc.)

## **Zubereitung:**

**Für das Ribeye** das Fleisch trockentupfen und mit Salz würzen und von beiden Seiten in einer sehr heißen Grillpfanne von beiden Seiten rautenförmig anbraten, bis sich ein Muster abzeichnet. Danach auf das Backofengitter legen.

Die Butter in derselben Pfanne schmelzen, die Aromaten zugeben und auf das Steak geben. Das Ribeye bei ca. 160°C 15-20 Minuten garen. Danach die Hitze wegnehmen, die Backofentür öffnen und weitere 5 Minuten ruhen lassen.

**Für den Lack** Ingwer und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Peperoni der Länge nach halbieren und ebenso würfeln. Ingwer, Knoblauch, Peperoni, Malzbier, Hoisin, Rinderfond und den Saft von 1 Zitrone in einen Topf geben und sirupartig einkochen. Mit Salz würzen. Kurz vor Garzeitende des Steaks den Lack nach und nach aufstreichen, bis dieser aufgebraucht ist.

**Die Poweraden** rundherum abschälen, die äußeren Blätter und das Heu entfernen, der Länge nach halbieren und in Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden.

Das Wurzelgemüse fein würfeln, im Olivenöl anschwitzen und die Poweraden zugeben. Knoblauch und Rosmarin zugeben und mit Weißwein-Fond ablöschen. Mit Backpapier abdecken und bei mittlerer Temperatur 8-10 Minuten weich garen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die lila Kartoffeln** die Kartoffeln jeweils getrennt voneinander je nach Größe 10-15 Minuten in kochendem, gesalzenem Wasser vorgaren. Die Silberzwiebeln halbieren. Die Kartoffeln in Ecken schneiden. Jetzt die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Ecken langsam darin anbraten. Die Silberzwiebel zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Kartoffeln fertig sind, den fein geschnittenen Thymian zugeben.

**Zum Servieren** die Poweraden mittig auf die Teller platzieren und die Kartoffel-Ecken drum herum legen. Das Ribeye in Tranchen schneiden und dazu legen. Mit frischen, feinen Gartenkräutern vollenden.

*Rezept: Johann Lafer*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 28.6.2014*

*Prominenter Gast: Norbert Dickel*