



Ribeye bistecca & Gazpacho Andaluz

Ingredienti 4 persone

Gazpacho

500 g di pomodoro tagliato a dadini
50 g di paprica verde tagliata a dadini
150 g di cetrioli tagliati a dadini
1 uovo sodo
150 g di pane inglese ammollato nel latte
1 cipolla tritata
100 g di ketchup di pomodoro
30 cl di maionese
10 g di zucchero semolato
10 g di paprica dolce in polvere
5-10 spruzzate di salsa Baergfeuer
1 goccio di aceto aromatico

Preparazione

Gazpacho

Tagliare a dadini i pomodori, la paprica e i cetrioli. Cuocere l'uovo sodo e tagliarlo a dadini. Togliere la crosta dal pane tostato (o utilizzare un pane senza crosta) e ammollarlo nel latte. Tagliare le cipolle a dadini. Mettere tutti gli ingredienti in una grande ciotola. Aggiungere il ketchup di pomodoro e la maionese. Aggiungere lo zucchero e la paprica in polvere. Insaporire a piacere con la salsa chili Baergfeuer (ca. 10 spruzzate). Aggiungere un goccio di aceto aromatico. Riporre tutti gli ingredienti in frigorifero per qualche ora. Ridurre a purea tutti gli ingredienti e impiattare.

Bistecca e marinata

4 pezzi da 300 g di bistecca Ribeye
8 cucchiaini da tavola di olio d'oliva
7 gocce di salsa Baergfeuer
2 cucchiaini da tavola di rosmarino fresco tritato
1 cucchiaino da tavola di timo fresco tritato
1 cucchiaino da tavola di sale marino
1 cucchiaino da tavola di paprica dolce in polvere
1 cucchiaino da tavola di pepe nero macinato
2 spicchi d'aglio pressati
1 presa di zucchero grezzo
Insalata mista per guarnire il piatto

Bistecca Ribeye marinata

Pulire il rosmarino e il timo e tritarli finemente. Sbucciare lo spicchio d'aglio e tritarlo finemente. Versare l'olio d'oliva in un mortaio o in un altro recipiente. Aggiungere l'aglio, il rosmarino e il timo. Aggiungere la paprica in polvere, lo zucchero di canna, il pepe macinato e il sale marino. Insaporire a piacere con la salsa chili Baergfeuer (ca. 7 spruzzate). Mescolare insieme tutti gli ingredienti e marinare le bistecche (ad es. lasciandole in frigorifero una notte intera sigillate ermeticamente). Prima di arrostitore le bistecche, lasciarle riprendere a temperatura ambiente. Rosolare le bistecche sui due lati a fuoco medio-alto per ca. 3-4 minuti. Toglietele dal fuoco e lasciarle riposare per ca. 5 minuti. Quindi scottarle nuovamente a fuoco vivo sui due lati per ca. 30 secondi e impiattare l'insalata di guarnizione.