

Rippenbraten mit Béarnaise

Zutaten für 4 Personen:

Hochrippe

2.5 kg Hochrippe, vom Rind
Salz
Pfeffer
4 Ei Öl
10 Stiele Thymian

Außerdem

Alufolie
evtl. Mulltuch

Sauce Béarnaise:

1 TL Pfefferkörner
200 ml Weißwein
2 Ei Weißweinessig
6 Stiele Estragon
150 g Butter
3 Eigelb, (Kl. M)
Salz

Rezept:

Hochrippe rundherum salzen und pfeffern. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Fleisch von beiden Seiten bei starker Hitze braun anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech legen. Thymian auf die Fleischoberseite legen. Im vorgeheizten Backofen bei 110 Grad (Gas 1, Umluft bei 80 Grad 3:30 Stunden) auf der untersten Schiene in 2-2:30 Stunden medium garen.

Für die Sauce béarnaise die Pfefferkörner im Mörser zerdrücken. Weißwein und Essig mit Pfeffer und 4 Stielen Estragon bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze so lange erhitzen, bis sich die Molke am Topfboden absetzt und hellbraun wird. Dann die Butter sofort durch ein sehr feines Küchensieb oder Mulltuch in einen kleinen Topf gießen. Butter warm stellen.

30 Minuten vor dem Garende der Hochrippe die Estragonreduktion durch ein Sieb in einen Schlagkessel gießen. Eigelbe und 2-3 Prisen Salz zugeben und über dem kochenden Wasserbad, im Wasserdampf, mit einem Schneebesen cremig-dicklich aufschlagen. Vom Herd nehmen und die noch warme Butter zuerst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl zügig unter die Eimasse rühren. Vom restlichen Estragon die Blätter abzupfen, fein hacken und unterrühren. Sauce warm halten.

Hochrippe aus dem Backofen nehmen und mit Alufolie abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch in dünnen Scheiben vom Knochen schneiden und mit der Sauce béarnaise und Pommes frites (siehe Rezept: Dicke Pommes frites) servieren.

Tipp: Hohe Rippe bzw. Hochrippe am besten beim Schlachter vorbestellen. Sie sollte schön marmoriert sein und gut abgehangen. Ob das der Fall ist, erkennen Sie daran, dass das Fleisch eine schöne dunkle Farbe hat und sich fest anfühlt.