

# RIBEYE MIT CHIMICHURRI UND TRÜFFELGNOCCHI

---

## Zutaten (4-6 Personen)

### Ribeye

- 4 Stk Ribeye oder Entrecôte à 300g (3-4cm hoch)
- Grobes Meersalz

Sonnenblumenöl

Olivenöl

Pfeffer aus der Mühle

### Trüffelgnocchi

- 50g Parmesan (gerieben)
- 500g mehlig Erdäpfel
- 2 Eigelb
- 250g Ricotta
- 150g Mehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Muskat

### Trüffelsauce

- Weisswein
- 2Stk Schalotten
- 200ml Schlagobers
- 30g Trüffelbutter
- 30g Butter
- 100ml Gemüsefond
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- 2EL schwarze Trüffelpaste
- 1EL Petersilie
- 4g frische Trüffel aus Istrien

## Zubereitung Ribeye vom Grill

Das Fleisch 2h vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Mit einem Pinsel das Ribeye mit Sonnenblumenöl einstreichen und mit der beölten Fläche auf den Grill geben mit Meersalz würzen, 3-4min ( je nach Garstufe) auf jede Seite grillen (mit einer Grillzange wenden). Das Ribeye vom Grill nehmen, mit Olivenöl marinieren, zum Schluss mit Pfeffer würzen.

## Zubereitung Trüffelgnocchi

Erdäpfel in der Schale im Topf kochen, wenn sie weich sind, schälen und durch die Kartoffelpresse durchdrücken. Das Eigelb dazu geben.

Ricotta, Mehl und Parmesan zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und zu einer glatten Masse verarbeiten. Aus dem Teig Gnocchi machen und ins leicht gesalzene, kochende Wasser geben.

Wenn die Gnocchi nach oben steigen, sind sie fertig. Abseihen und in die Trüffelsauce geben.

*La Cucina*

## Zubereitung Trüffelsauce

Die in Würfel geschnittenen Schalotten in Butter anschwitzen, mit Weisswein ablöschen, Gemüsefond dazugeben, köcheln lassen. Schlagobers und die Gewürze dazugeben. Trüffelpaste in die Sauce geben. Jetzt die Trüffelbutter und die Petersilie. Die fertigen Gnocchi in die Sauce geben. Die in Würfel geschnittene Butter zu den Gnocchi geben und durchschwenken. Zum Schluss den frischen Trüffel darüber hobeln.

## Zubereitung Chimichurri

3 EL Chimichurri mit 1/2 EL Zitronensaft (oder Essig), 2 EL Olivenöl, 2 EL Wasser, einem gestrichenen TL Salz vermischen und 15 Minuten ziehen lassen.

