

Ribeye



Hoofdgerecht

vlees

2 personen

Land: Amerika

Marinadetijd: een nacht **Bereidingstijd:** 300 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- ribeye voor 2 personen, als het er is met bot
- 4 el extra vergine olijfolie + 1 tl olijfolie + 3 tl extra vergine olijfolie
- 4 takjes verse rozemarijn + ¼ tl gehakte verse rozemarijn
- 4 takjes verse tijm + ¼ tl gehakte verse tijm
- 2 teentjes knoflook, gepeld en gesnipperd
- 1¼ tl zeezout + ¼ tl versgemalen zwarte peper, plus meer om af te kruiden
- ½ tl geraspte citroenschil
- 1 tl vers citroensap
- 2 eieren
- handje baby rucola

Bereidingswijze

1. Doe de ribeye in een hersluitbaar plastic zakje, samen met 2 el olijfolie, 4 takjes rozemarijn, 4 takjes tijm en de knoflook. Sluit het zakje en masseer de marinade goed in het vlees. Doe het vlees in het zakje zeker een nacht in de koelkast.
2. Haal de biefstuk 30 minuten voor de bereiding uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 200 ° C.
3. Verhit een grillpan op middelhoog vuur. Bestrooi het vlees gelijkmatig met 1 tl zout. Leg de ribeye op de hete grillpan en grill 3-5 minuten zonder te verplaatsen. Draai de ribeye om doe hetzelfde met de andere kant. Haal de ribeye van de grillpan en leg op een bakplaat bedekt met bakpapier. Doe die 8-10 minuten in de oven voor een medium gaarheid. Laat de ribeye 15 minuten onder aluminiumfolie rusten.
4. Meng ondertussen, in een kleine kom de geraspte citroenschil, citroensap, 2 tl olijfolie, ¼ tl gehakte rozemarijn, ¼ tl gehakte tijm, 1/8 tl zout en 1/8 tl peper. Zet apart.
5. Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur. Voeg 1 tl olijfolie toe en bak het ei , zorg dat de dooier niet breekt. Bestrooi met de resterende 1/8 tl zout en 1/8 tl peper. Temper het vuur en bak in 3 minuten zachtjes gaar De dooiers moeten nog zacht zijn.
6. Strooi de rucola over de ribeye en besprenkel 1 tl kruidenolie. Leg het ei er boven op. Besprenkel met de rest van kruidenolie en breng op smaak met zwarte peper.

Tenslotte

Het is allemaal een beetje verwarrend, maar de ribeye is in Nederland een côte de boeuf, maar dan met het been eruit. In Amerika en Engeland is de ribeye altijd met been. Dat komt van de laatste zes ribben van het rund. De structuur is dan ook hetzelfde als die van de côte de boeuf. Je kunt bij de slager ook côte de boeuf bestellen als rack, net als een lamsrack. Voor **Ribeye met mosterd en knapperige patat** maak je op dezelfde manier als boven omschreven een marinade van 100 ml witte wijn, 100 ml olijfolie, 100 gr Dyon mosterd, 2 tl grof zeezout, 1½ tl peper, 100 gr gesnipperde sjalotten, 3 geperste tenen knoflook, 1 fijngesneden Spaanse peper, 25 gr dragon en 25 gr peterselie. Doe de marinade in een plastic zak met 2-4 ribeye's, masseer en laat 24 uur in de koelkast marinieren. 1 uur voor je de ribeye gaat bakken, schil en was je 500 gr vastkokende aardappelen (bv Frieslander). Snijdt in dikke stukken friet en doe in een grote pan met koud water zodat de aardappelen net onder staan. Voeg 4 grote snufjes zout en breng aan de kook. Kook ze 8-10 minuten tot ze gaar zijn, maar nog steeds een beetje stevig zijn. Giet af in een vergiet schudt om, maar doe dat voorzichtig zodat ze niet breken. Laat in het vergiet een paar minuten stomen. Doe op een hoog vuur 50 gr eendenvet in een braadpan. Voeg de aardappelen toe en bak voorzichtig de friet in het hete eendenvet knapperig en goudbruin zijn. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en doe in een voorverwarmde oven van 220° C gasstand 8 en bak in 15-20 minuten knapperig. Houdt onder aluminiumfolie warm. Zet de oven lager naar 200° C gasstand 6. Zet een met plantaardige olie ingewreven grillpan op hoog vuur. Grill de ribeye's tot het vlees is een donker bruine kleur heeft, doe hetzelfde met de andere kant. Leg het vlees nog even in de oven voor de gewenste gaarheid. Laat 10 minuten rusten en serveer met de patat en grove- en Dyon mosterd.