



famila
besser als gut!

**QUALITÄTS
FLEISCHEREI**

— Seit 1974 —

Kochen Sie heute:

John Stone Rib Eye

Dry Age gereift mit Mango-Chili-Salat und Steak Fries

Zubereitungszeit

ca. 45 Minuten

Zutaten für 4 Personen

Für das Steak:

- 4 John Stone Rib Eye Dry Age gereift
- 2 EL Bratöl
- Salz und Pfeffer
- Steakhouse BBQ RUB
- Thymian

Für die Steak Fries:

- 1 kg Kartoffeln, mehligkochend
- 1 EL Speisestärke
- Frittierfett für die Fritteuse
- 1 Msp. Salz
- 1 Msp. Paprikapulver geräuchert

Außerdem: Steakhouse Fritten-Ketchup

Für den Mango-Chili-Salat:

- 1 Mango
- 1 Handvoll Babyspinat
- 1 Rote Zwiebel
- 1 kleine grüne Chili
- 1 kleine rote Chili
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Weißweinessig



JOHN STONE
Suppliers of quality Irish produce

So gelingt's:

Zubereitung


Für die Steak Fries die Kartoffeln waschen grob von Schale befreien und in Spalten schneiden. Die Fries in Stärke wälzen und in der vorgeheizten Fritteuse 3 Minuten bei 170°C frittieren.

 **3 min**  **170°C**

Abtropfen lassen und vor dem Servieren erneut 5-7 Minuten goldbraun frittieren. Mit den Gewürzen abschmecken. Nach Belieben mit Ketchup servieren.

Für das Steak das John Stone Rib Eye Dry Age Steak etwa 20 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur ruhen lassen. Die Grillpfanne mit Bratöl einpinseln und die Steaks von jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten. In eines der Steaks ein Bratenthermometer stecken. Die Steaks nach Belieben mit Kräutern, Rub, Salz und Pfeffer würzen oder auf einen Salzstein legen und bei 180 °C Ober/-Unterhitze bis zur gewünschten Gartemperatur garen.

 **58-60 °C – Medium**

 **60-65 °C – Medium well**

 **66 °C – well done**

Für den Mangosalat die Mango schälen und in Würfel schneiden. Den Baby Spinat waschen, trocken schleudern und je nach Größe etwas kleiner schneiden. Die rote Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Die Chilischoten in feine Ringe schneiden. Je nach gewünschter Schärfe die Kerne entfernen und mit verwerten. Die Salatzutaten miteinander vermischen und mit Olivenöl, Essig sowie Salz und Pfeffer würzen.

 **nach Belieben**

 **Mhh lecker!**

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!

Ihre familia Qualitätsfleischerei