

Ribeye in Merlot

Ingrediënten voor 4 personen:

1 teentje knoflook, 1 takje tijm, 100 gram shii-takes, 1,5 dl Merlot (rode wijn), 2 el olie, 4 Argentijnse ribeyes a 150 gram, 3 sjalotjes, 30 gram boter of margarine, 1 dl vleesfond, zout, versgemalen peper

Voorbereiding:

Knoflook pellen en met bolle kant van eetlepel in schaal pletten. Tijm boven knoflook fijn knippen. Shii-takes met keukenpapier schoonvegen en grote exemplaren halveren. Shii-takes, wijn en 1 el olie aan knoflook toevoegen en doorelkaar roeren. Vlees erin leggen en 15 minuten marinieren, af en toe omscheppen. Sjalotten pellen en fijnsnipperen.

Bereidingswijze:

Vlees uit marinade nemen en droogdeppen met keukenpapier. In steelpan 1/2 el boter smelten en sjalotjes in 3 minuten op laag vuur glazig bakken. Marinade (met shii-takes) en vleesfond toevoegen. In 5 minuten shii-takes zacht laten worden en marinade tot helft laten inkoken.

Intussen (grill)pan heet laten worden. Rest van olie en boter verhitten. Vlees in 10 minuten bruin bakken, halverwege keren. Op 4 voorverwarmde borden leggen. Bestrooien met zout en peper. Ingekookte marinade met shii-takes aan bakvet toevoegen en aanbaksels losroeren. Op smaak brengen met zout en peper. Merlot-jus en shii-takes over vlees verdelen.

Serveertips: Serveren met frites en gemengde salade

Wijnadvies: Pascual Toso Merlot, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort