

EDEKA  
**KOCHSCHULE**

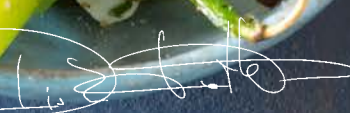


LECKER MIT LUTHER

# HOHE RIPPE

mit Pilzen und Aligot



  
Dirk Luther

# Hohe Rippe

## mit Pilzen und Aligot

### ZUTATEN

#### HOHE RIPPE

1,4 kg Hohe Rippe  
2 EL Mehl  
125 g Butter  
600 g Zwiebeln, geschält und geviertelt  
2 Knoblauchknollen, halbiert  
2 EL Tomatenmark  
375 ml Rotwein  
1,5 l heller Geflügelfond  
2 Lorbeerblätter  
2 Pimentkörner  
2 Thymianzweige  
2 EL grob geschnittene Blatt Petersilie  
4 Tomaten, geviertelt  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Rapsöl zum Braten  
1 TL Speisestärke

#### ALIGOT

1 kg mehlig kochende Kartoffeln  
2 Knoblauchzehen  
200 g Crème Fraîche  
100 g Butter  
350 g Tomme de Savoie (französischer Rohmilchkäse)  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### PILZE

350 g gemischte Pilze (Champignons, Kräutersaitlinge, Shiitake), geputzt und in dicke Scheiben geschnitten  
3 Scheiben Bacon, in Streifen geschnitten  
2 Knoblauchzehen, geschält und in dünne Scheiben geschnitten  
1 TL frischer Thymian, gehackt  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Olivenöl zum Braten

#### SPITZPAPRIKA

400 g Spitzpaprika  
3 Knoblauchzehen, geschält und fein gewürfelt  
Olivenöl  
1 EL Zitronensaft  
2 EL gehackte Petersilie  
100 g gewürfelter Fetakäse  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

### FRANZÖSISCHES ALIGOT

Das besonders cremige Kartoffelpüree stammt aus der Region „Pays d'Aubrac“ – in Frankreich.



Das Geheimnis seines herzhaften Geschmacks liegt in der Zubereitung: Fein geriebener Käse wird behutsam in das Püree eingearbeitet bis der Käse vollständig geschmolzen ist und beginnt feine „Fäden“ zu ziehen. Tomme de Savoie – ein wunderbar würziger Weichkäse – wird besonders gern verwendet.



**HOHE RIPPE** Die hohe Rippe in Segmente schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Das Rapsöl in einem Schmortopf erhitzen, die Fleischstücke von allen Seiten scharf anbraten und herausnehmen. Butter in den Topf geben, Zwiebeln und Knoblauch leicht anbraten. Tomatenmark hinzufügen, anrösten und mit Rotwein ablöschen. Den Rotwein einreduzieren lassen, Fleischstücke, Lorbeerblätter, Pimentkörner, Thymian, Petersilie und Tomaten dazugeben und mit dem Geflügelfond auffüllen. Das Ganze nun mit geschlossenem Deckel bei 135 °C ca. 4 Stunden schmoren lassen. Das Fleisch aus dem Schmorfond nehmen und den Fond durch ein feines Sieb passieren, die Zwiebeln dabei etwas ausdrücken. Falls nötig, die Sauce etwas einkochen oder mit angerührter Speisestärke binden. Die Fleischstücke wieder einlegen und nochmals erwärmen.

**ALIGOT** Die Kartoffeln schälen und mit etwas Salz wie für ein Kartoffelpüree weich kochen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Knoblauch schälen, durch eine Knoblauchpresse drücken und hinzufügen. Crème Fraîche und Butter einrühren. Den Käse über einer feinen Reibe in das Püree reiben und so lange rühren, bis das Püree Fäden zieht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**PILZE** In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den Bacon darin knusprig braten. Bacon herausnehmen und das Öl weiter erhitzen. Die Pilze darin auf hoher Temperatur etwa 2 Minuten scharf anbraten und regelmäßig durchschwenken, dann den Knoblauch und den gehackten Thymian dazugeben und weitere 2 Minuten schwenken. Zum Schluss den Bacon hinzufügen, nochmals durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**SPITZPAPRIKA** Paprika putzen, waschen, gut trocknen und bei Bedarf halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Paprika von allen Seiten kräftig anbraten, Knoblauchwürfel zugeben und gut durchmischen. Vom Herd nehmen und zugedeckt lauwarm abkühlen lassen. Aus dem Zitronensaft und dem Olivenöl eine Vinaigrette herstellen und die gehackte Petersilie dazugeben. Die warme Paprika mit dem Fetakäse vermengen, mit der Vinaigrette übergießen und mit Salz und Pfeffer würzen.



**Hohe Rippe**

