



### zutaten für 4 personen

500 g Rib Eye (Dan Morgan Ranch, Nebraska;)	100 g Zucker	100 ml roter Portwein
½ Bund Salbei	30 g Butter	½ Tl Speisestärke
etwas Butter	30 ml Balsamico schwarz	30 g kalte Butter
4 Äpfel	200 g Pfifferlinge, gewaschen und geputzt	Lorbeerblatt
1 Platte TK Blätterteig	1 kleine Schalotte	Thymian
	½ l Rotwein	Rosmarin

## Rib Eye vom American Beef mit Apfeltarte, Pfifferlingen und Beurre rouge

### zubereitung

#### Apfeltarte

Äpfel schälen, Zucker vorsichtig im Topf karamellisieren, dann mit Butter emulgieren und den Balsamico dazugeben. 4 kleine Tarteschälchen mit Backpapier auslegen, jeweils einen Esslöffel heiße Karamellmasse in die Förmchen geben. Geschälte Äpfel in Scheiben schneiden und in der Tartelettform auslegen. Diese mit Blätterteig belegen, dann bei 200° C Umluft im Backofen backen.

#### Pfifferlinge

Pfifferlinge putzen, mit Schalottenwürfeln und Butter in einer Pfanne anschwitzen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

#### Beurre rouge

Rotwein und Portwein mit etwas Thymian, Rosmarin und einem Lorbeerblatt zum

Kochen bringen und auf zwei Drittel reduzieren. Kräuter abpassieren! Rotweireduktion mit Speisestärke leicht abbinden und mit der kalten Butter aufmontieren (einrühren).

#### Rib Eye

Das Rib Eye 1 Stunde vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen, so dass es auf Raumtemperatur kommt. Mit Salz würzen, in einer heißen Pfanne rechts und links scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im auf 90° C Grad vorgeheizten Backofen ca. 18 Minuten garen lassen (Kerntemperatur für Medium 49° C). Wenn das Fleisch fertig ist, zurück in die Pfanne, mit etwas Butter und Salbei aromatisieren. Nochmals mit Salz und Pfeffer würzen!

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit!



### Junkernschänke

Schon das Ambiente ist etwas ganz Besonderes: Gastronomie in einem rund 550 Jahre alten Haus. An der Stelle eines Ende des 14. Jahrhunderts errichteten und später vermutlich abgebrannten Gebäudes entstand zwischen 1446 und 1452 die Junkernschänke – eines der ältesten und schönsten Häuser Göttingens, vor allem Dank des mit Renaissance-schmuck reich ausgestatteten Erkers. In seiner wechselvollen Geschichte wurde das Gebäude als Wohnhaus, Eisenhandelsgeschäft und 1883 als Deutschlands erste Weinhandlung genutzt. Und seit 1930 als Gaststätte. Nach umfangreichen Renovierungen erstrahlt die Junkernschänke seit 2008 wieder in altem Glanz und beherbergt ein angemessenes gastronomisches Angebot. Im »Steinway-Piano-Salon« kann man eine Auszeit vom Alltag nehmen, in der »Cocktailbar« lockt eine breite Palette an Getränken, die »Chambrair Lounge« zieht nicht nur Zigarrenraucher an und Freunde hochwertiger Kulinarik können gleich zwischen drei Restaurants wählen: dem »Restaurant Castorp« (leckere Kleinigkeiten und einfache Gerichte), dem »Lokal Mütze« (kulinarische Klassiker) und dem Gourmet-Restaurant »Swanenflogel«.



Vincent Wiener, Chef de Cuisine

»Junkernschänke«  
Barfüßerstraße 5  
37073 Göttingen

Tel. 0551 – 3848380  
Fax 0551 – 3848382

email@junkernschaenke.de  
www.junkernschaenke.de

#### Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag, 11.30 – 24 Uhr  
(Küche bis 22.30 Uhr)  
Samstag, 10 – 1 Uhr  
(Küche bis 22.30 Uhr)  
Sonntag, 10 – 15 und 18 – 22 Uhr