



## **Zickleinrippe und -schulter, entbeint und serviert mit Püree von weißer und gelber Batate. Ein Rezept von Juan Santiago**

### **ZUTATEN UND ZUBEREITUNG**

#### **Zutaten (für 4 Personen)**

1 Zickleinschulter  
1 Zickleinrippenstück mit Bauchstück  
250 g gelbe Batate  
250 g weiße Batate  
200 ml Rotwein „Bodega Los Berrazales“  
50 g Enoki-Pilze  
40 g Schwarztrüffelperlen  
1 Lauchzwiebel  
4 Scheiben Gewürzschwarzbrot, rundgeschnitten  
Frische Sprossen und Blumen zur Dekoration  
100 ml natives Olivenöl extra aus Temisas  
Salz und Pfeffer

#### **Rippenstück**

Das Rippenstück mit den Knochen 4 Stunden lang dampfgaren. Sofort nach dem Garen die Knochen herausnehmen, die sich mühelos entfernen lassen. Die Knochen zum späteren Anrichten zur Seite stellen. Das Bauch- und Rippenstück in Zylinderform rollen und in Film einwickeln. Kalt stellen. Nach dem Abkühlen in breite Scheiben schneiden und zur Dekoration einen Rippenknochen hineinstecken.

