

Kalbstatar mit confiertem Eigelb und schwarzem Rettich

Erdfrüchtesuppe mit Schnittlauchcroutons

Entrecôte vom Bison mit PX-Sherry, Lauch und Maispüree

Bratbrioché mit karamellisierter Quitte und Schwarzbiereis

Kalbstatar mit confiertem Eigelb und schwarzem Rettich

Zutaten für 10 Personen

Tatar

1,2kg Kalbsfilet oder Kalbsrücken
½ Schalotte
20g wilde Kapern (nur in Meersalz eingelegt)
5 Sardellen
2 Zweige Petersilie
Abrieb und Saft von 1/4 Zitrone
Piment d´Espelette
Fleur de Sel, Pfeffer
1 El Dijonsenf
Olivenöl und PX-Essig zum Abschmecken

Eigelb

12 Eigelb
Ca. 200ml Sonnenblumenöl
Ca. 100ml Olivenöl
Fleur de Sel

Rettich

1 Knolle schwarzer Rettich
Salz, Pfeffer
Apfelessig

Zubereitung

1. Für das Eigelb den Ofen auf 65 Grad vorheizen. In ein Metallblech (GN) das Öl geben, die Eier trennen und die Eigelbe sehr vorsichtig in das Öl setzen (sie sollen ganz bleiben). Das Blech mit Frischhaltefolie abdecken und eine Stunde im Ofen confieren.
2. Für das Tatar die Kapern kurz in kaltem Wasser wässern. Das Kalbsfilet parieren (von Fett und Sehnen befreien). Gegen die Faser in feine Scheiben, dann in feine Streifen und schließlich in feine Würfel schneiden. Die Schalotte in sehr feine Würfel schneiden und zum Tatar geben. Sardellen, Kapern und Petersilie ebenfalls sehr fein schneiden und hinzugeben. Das Tatar mit Fleur de Sel, Olivenöl, Zitronen- Saft und Abrieb, Pfeffer, PX-Essig und Piment d´Espelette abschmecken. Auf einem Blech 10 Portionen mit einem Metallring ausstechen und wieder kühlen.
3. Für den schwarzen Rettich diesen schälen und mit der Aufschnittmaschine in feine Scheiben schneiden. Diese halbieren und mit einem Messer in sehr feine Streifen (Julienne) schneiden. Die Rettichjulienne mit Salz, etwas Pfeffer und Apfelessig abschmecken.

Erdfrüchtesuppe mit Schnittlauchcroutons

Zutaten für 10 Personen

Zubereitung

Suppe

- 250g Petersilienwurzel
- 250g Pastinake
- 150g Topinambur
- 1 Birne
- 2 Stück Würfelzucker
- 3 Schalotten Zwiebeln
- 150ml trockener Weißwein
- 1l Gemüsefond
- 400g Sahne
- Salz, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer
- 150g Butter
- Champagneressig o. Weißweinessig

1. Schalotten schälen und in feine Scheiben, restliches Obst und Gemüse schälen, Birnen entkernen und alles in nussgroße Würfel schneiden. Zwiebeln in der Butter in einem Topf farblos angehen lassen, restliches Gemüse außer den Birnen hinzugeben, Würfelzucker hinzufügen und etwa fünf Minuten unter Rühren mitschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, diesen vollständig reduzieren und erst jetzt die Birnen hinzufügen. Mit Gemüsefond auffüllen, Lorbeer und etwas Salz zugeben und ca. 30 Minuten kochen lassen, Lorbeer entnehmen, Sahne hinzugeben und pürieren. Suppe passieren, falls nötig mit Gemüsefond die Konsistenz anpassen, ggf. mehr Sahne und Butter hinzufügen und mit Salz, etwas weißem Pfeffer und Champagneressig abschmecken.

Schnittlauchcroutons

700g Weißbrot ohne Kruste (z.B. Toast)

- 80ml Olivenöl
- 100g geschmolzene Butter
- etwas Salz
- 1 Bund Schnittlauch

2. Weißbrot in feine, ca. 1cm große Würfel schneiden. Die Brotwürfel mit dem Olivenöl, der Butter und etwas Salz vermengen, auf ein Backblech geben und bei 120 Grad im Ofen ca. 30 Minuten trocknen, dabei gelegentlich rühren/wenden. Schnittlauch in sehr feine Ringe schneiden und mit den warmen Croutons sofort vermengen, sobald diese aus dem Ofen kommen.

Entrecôte vom Bison mit PX-Sherry, Lauch und Maispüree

Zutaten für 10 Personen

PX-Sherry-Soße

300ml PX-Sherry (süßer Sherry der Rebsorte Pedro Ximenez)

150ml PX-Essig (15- oder 25 Jahre gereifter PX-Essig)

150ml Gemüsefond
etwas Speisestärke

Maispüree

800g Mais (Dose)

3 Kartoffeln

250g Sahne

150g Butter

1 Schalotte

Salz, Lorbeerblatt

Lauch

2 Stangen Lauch

etwas Sonnenblumenöl

Salz

sonstiges

1,5kg Bison-Entrecôte

Salz, Pfeffer, 100g Butter

Zubereitung

1. Sherry in einem kleinen Topf auf die Hälfte reduzieren (einkochen).

Übrige Zutaten bis auf die Speisestärke zugeben und erneut auf die Hälfte reduzieren. Zuletzt abschmecken mit etwas angerührter Speisestärke leicht binden.

2. Entrecôte parieren (von Fett und Sehnen befreien). Parüren werden nicht benötigt und können eingefroren werden. Das Entrecôte im Ganzen von allen Seiten scharf anbraten, erst dann großzügig mit Fleur de Sel und etwas Pfeffer würzen und bei 100 Grad im Ofen etwa 30 Minuten garen. Kurz vor dem Anrichten das Stück in eine Pfanne mit schäumender Butter geben und arosieren (übergießen mit der Butter). Noch kurz ruhen lassen und dann gegen die Faser in tranchieren (in Scheiben schneiden).

3. Für das Maispüree die Kartoffeln mit reichlich gesalzenem Wasser und einem Lorbeerblatt in einem Topf kochen und dann pellen. Die Schalotte in feine Würfel schneiden und in einem anderen Topf mit 20g der Butter farblos angehen lassen. Mais zugeben, kurz mitschwitzen, dann Sahne dazugeben und ca. 10 Minuten leise köcheln lassen. Kartoffeln in Scheiben geschnitten zugeben, im Thermomix bei 100 Grad glattmixen und mit Butter, Salz, etwas Pfeffer und Zucker abschmecken.

4. Für den Lauch die äußere Schicht entfernen (falls angetrocknet). Der grüne Teil wird nicht benötigt (zurück ins Kühlhaus!). Den Lauch in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne von beiden Seiten braten, bis er gar und leicht schwarz ist. Mit Salz würzen, auf einen Teller geben und kurz vor dem Servieren im Ofen nochmal erwärmen.

Bratbrioche mit karamellisierter Quitte und Schwarzbiereis

Zutaten für 10 Personen

Für das Schwarzbiereis

- 240g Sahne
- 60ml Milch
- 200ml Schwarzbier
- 5 Eigelb
- 70g Zucker, eine Prise Salz

Für die Bratbrioche

- 15 Scheiben Brioche*

Für die Quitten

- 6 Quitten
- 1l Wasser, 200g Zucker
- 2 EL Honig
- 1 Vanilleschote, ½ Zimtstange
- 1 EL Koriandersamen
- 5 Kardamomkapseln
- Schale von ½ Zitrone

Für das Karamell

- 200g Zucker, 2 TL Zitronensaft
- 80g Sahne, 100ml Schwarzbier
- Koriandersaat, Kardamom, Pfeffer, Zimt, Muskat, Nelke, etwas Butter

Zubereitung

1. Für das Schwarzbiereis Milch, Sahne und Schwarzbier bis zum Siedepunkt erhitzen, jedoch nicht aufkochen.

2. Parallel in einem Schlagkessel (eine am Boden runde Metallschüssel) Eigelbe mit Salz und Zucker kräftig mit einem Schneebesen oder Handrührgerät aufschlagen. Heiße Milchmischung unter Rühren langsam zur Eigelbmasse geben und über dem Wasserbad (Topf mit kochendem Wasser: das Wasser darf den Boden der Schüssel nicht berühren) zur Rose abziehen (die Masse bindet bei ca. 82°C und wird etwas dickflüssiger und sähmig). Die Masse sofort durch ein feines Sieb in eine Metallschüssel gießen und auf Eiswasser kaltrühren. Nun in der Eismaschine gefrieren.

3. Für die Quitten diese schälen und in einem Sud aus den angegebenen Zutaten weichdünsten (mit geschlossenem Deckel etwa 15-20 Minuten). Bis zur weiteren Verwendung darin ziehen lassen.

4. Für den Karamell Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren, mit Zitrone, Sahne und Bier ablöschen und langsam auf die Hälfte reduzieren (einkochen). Mit (gemahlene) Gewürzen abschmecken. Die Quitten trocken tupfen, vierteln, entkernen und in gleichmäßige Spalten schneiden. In Butter bei niedriger Temperatur kurz anbraten, mit dem Gewürzkaramell übergießen und kochen, bis die Quitten glasiert sind.

5. Die Brioche in dünne Scheiben schneiden und in Butter mit etwas Puderzucker kurz von beiden Seiten goldgelb braten. Scheiben je nach Größe halbieren oder dritteln. Quitten und Brioche nun schichtförmig anrichten, etwas Karamell angießen und mit einer Nocke Schwarzbiereis servieren.