

FILET UND BÄCKCHEN

VOM DONALD RUSSELL BEEF

mit Tasmanischem Pfeffer, indischem Pyramidensalz, getrüffelte Ochsenjus, Rote Bete, geschmorter Sellerie, Wasserkresseravioli, Lauch und fermentierte Schalotte

Empfohlene Zutaten für 6 Portionen

Für das Filet:

600 g pariertes Donald Russell Filet
von Albers, Düsseldorf
längs halbiert
Pyramidensalz und Tasmanischer
Pfeffer von UBENA
im Verhältnis 2:1 im Mörser vermahlen

1 El Holzkohleöl

3 EL Olivenöl

Filetstränge mit dem Holzkohleöl einreiben, sehr fest in Frischhaltefolie einrollen,
die Enden abbinden und kaltstellen.

Für die Ochsenbacken und Sauce

(schon am Vortag herstellen):

2 Ochsenbacken, Donald Russel
von Albers, Düsseldorf
pariert und in gleichmäßige
60 g Würfel geschnitten

ca. 300 g Parüren und Abschnitte von
Filet und Bäckchen

100 g Zwiebeln oder Schalotten geschält
und gewürfelt

80 g Sellerie gewaschen und gewürfelt

80 g Karotten gewaschen und gewürfelt

60 g Lauch, gewaschen und in 1 cm

Stücke geschnitten

50 g weiße Champignons gewaschen
und gewürfelt

1/2 zerdrückte Knoblauchzehen

2 EL Tomatenmark

1 L kräftiger dunkler Rotwein

0,5 L Kalbs oder Rinderfond

1 Lorbeerblatt

2 Thymianzweige

2 Rosmarinzweige

5 Tasmanische Pfefferkörner

von UBENA, zerdrückt

Erdnussöl oder Butterschmalz

zum Anbraten

Pyramidensalz von Ubena

1 Dose Trüffelsaft 200 ml

20 g Perigord Wintertrüffel

Zubereitung:

Ochsenbackenwürfel mit Salz und Pfeffer von Ubena würzen,
mit Parüren im Öl scharf anbraten,
aus der Pfanne nehmen, kaltstellen.

In der gleichen Pfanne aus den restlichen Zutaten
den Schmoransatz herstellen, Fond aufgießen,
Gewürze, Kräuter, Lorbeer zugeben und alles auf Eis abkühlen.

Bäckchenwürfel und Saucenansatz zusammen
in einen Vakuumbbeutel geben, doppelt vakuumieren,
im Thermalisierer von KOMET bei 78 °C für 18 Std. Sous Vide garen.

Danach Bäckchen abgießen, den Schmorfond mit dem Trüffelsaft aufkochen,
entfetten, abschäumen und auf ca. 200 ml reduzieren.

Sauce durch ein Microsieb passieren, fein gehackten Trüffel dazu, fertig.

Für die Wasserkresseravioli:

150 g Wasserkresse vom Keltenhof
kurz blanchiert und gut ausgepresst

100 g Knollensellerie, geschält und in
ca. 2 cm Würfel geschnitten

50 g Butter

30 g flüssige Sahne
Meersalz und Pfeffer von UBENA
oder Piment d'Espelette

2 EL Bio Rapsöl

6 Blatt Wan Tan Teig (16 mal 16 cm)

1 Eigelb mit einem

1 TL flüssige Sahne gut verrührt

Selleriewürfel mit wenig Salz sehr weich kochen,
mit der Sahne, Butter, Rapsöl, der blanchierten Wasserkresse
und den Gewürzen ein sehr feines, cremiges Püree herstellen,
auf Eis kaltrühren.

Kressemasse in 2 cm Halbkugel Silikonmatten füllen, einfrieren.

Mit Wan Tan Teig dann die Ravioli herstellen und ausstechen.

Für das Gemüse:

2 mittlere Rote Bete und 2 Gioggia Bete

1 Knollensellerie ca. 400 - 500g

12 dünne Frühlingslauchstangen,
geputzt, gewaschen und auf
ca. 14 cm Länge geschnitten
Meersalz, Pfeffer von UBENA

80 ml Geflügelfond

50 g Butter

30 g Olivenöl daraus Emulsion

zum Glasieren der Gemüse herstellen

1 Prise Kümmel

Rote Bete und Lauch

Die Rote Bete sowie Gioggia Bete mit etwas Kümmel und Meersalz bissfest kochen, in Eiswasser abschrecken, trockentupfen und schälen.

Aus roter Bete 12 Kugeln ausstechen, aus der Gioggia 12 kleine passende Zylinder ausstechen.

Den Frühlingslauch blanchieren, in Eiswasser abschrecken, auf Küchenpapier trocken legen.

Sellerie

Die Schale vom Knollensellerie gut abbürsten, Wurzelansatz knapp abschneiden, die Knolle in Alufolie verpacken, im 220 °C vorgeheiztem Backofen ca. 1 ¼ - 1 ½ h garen, im Kühlschrank auskühlen.

Aus dem Sellerie dann 12 gleichmäßige kleine Spalten/Ecken schneiden.

Für die Garnitur:

2 El Pflanzenasche wenn verfügbar

(aus Lauch oder Bambus)

Wasserkresseblätter vom Keltenhof

6 Salzpyramiden sowie

Tasmanischer Pfeffer von UBENA

ca. 60 g Püree von fermentierten Schalotten

Fertigstellen/Anrichten:

Die eingerollten Filetstränge ca. 30 Minuten im Thermalisierer von KOMET bei 60 °C garen.

Filet aus der Folie nehmen, trockentupfen, mit der Tasmanischen Pfeffer-Pyramidensalzmischung würzen,

kurz von allen Seiten im Olivenöl anbraten und 5 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Zwischenzeitlich die Rote Bete sowie den Frühlingslauch separat erhitzen, glasieren und würzen.

Sellerieecken gut anbraten, würzen, ebenfalls glasieren,

6 Stck. davon (wenn verfügbar) in der Pflanzenasche wenden und etwas abklopfen.

Die Ravioli in gesalzenem Wasser 1 Minute kochen, dann vorsichtig mit etwas Rapsöl schwenken.

6 vorgewärmte Teller ausbreiten und alles wie auf dem Foto anrichten.

Fleisch mit etwas Pyramidensalz und Tasmanischem Pfeffer von Ubena am Anschnitt würzen,

sofort servieren.