

JUNI 2015: ANDREAS KROLIK

DELTA DRY AGED BEEF ALS TATAR NACH BORSCHTSCH ART

mit Tasmanischem Pfeffer, Gänseleber, rotem Oxalis, Imperial Caviar und Sauerrahm

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen

Borschtsch

100 g Zwiebel

70 g Karotte

60 g Sellerie

50 g Bamberger Hörnchen

350 ml Rinderbrühe

12 g Gänseschmalz

120 g Rote Bete - in grobem Meersalz bei 160°C ca. 1 Stunde Heißluft gegart

10 rote Oxalisblätter von Keltenhof

Murray River Salt Flakes von Ubena

Gemüse außer Rote Bete langsam in Gänseschmalz anschwitzen und dabei etwas salzen (ca. 20 Minuten). Mit der Rinderbrühe auffüllen und bei kleiner Stufe langsam am Siedepunkt ziehen lassen (ca. 1 Stunde). Die gegarten Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den Oxalisblättern in die etwas abgekühlte Brühe geben. Über Nacht im Kühlhaus ziehen lassen und am nächsten Tag nochmals vorsichtig erwärmen, aber nicht über 70°C. Durch ein Tuch passieren, würzen, kalt stellen.

Borschtschgel

125 ml Borschtsch

3,5 g Gelificant Vegetal

0,75 g Agar

0,1 g Gellazoom

0,1 g Kappa

Himbeeressig

Borschtsch mit etwas Himbeeressig abschmecken (etwas mehr als beim Gelee) und alle anderen Zutaten kalt einrühren, bis sie sich aufgelöst haben. Alles aufkochen und wieder runterkühlen. Die kalte Masse gründlich mixen und durch ein Microsieb streichen.

Sauerrahmcreme

50 ml Milch

100 g Saurrahm abgehangen (24 Stunden)

3 g Lota

Lota in lauwarmer Milch verrühren bis das Lota vollständig aufgelöst ist. Dann aufkochen und den Sauerrahm in die heiße Milch emulgieren (einmischen), sodass eine glatte Creme entsteht. Bis zum Servieren in einer Spritzflasche kalt aufbewahren.

Außerdem

6 karamellierte Rote Bete Perlen

marinierte Rote Bete Scheiben

2 rote Oxalisblätter von Keltenhof in je 9 Stücke geteilt und eingerollt (=18 Stücke)

6 Stück Kartoffelhaut frittiert

1 EL knusprige Kartoffelwürfel

Rockchives

etwas Rote Bete Granulat

30 g Imperial Caviar

6 Sauerteigbrotchips (Durchmesser 7 cm)

6 Scheiben marinierte Gänseleber, 3 mm dünn

210 g Delta Dry Aged Beef, angemacht mit Cornichons, Karpfen, Olivenöl, Murray River Salz, Tasmanischem Pfeffer (beides von Ubena), fein geschnittener Schnittlauch

Tatar auf 6 Ringe mit 7 cm Durchmesser verteilen und flach eindrücken, darauf je eine ausgestochene Borschtsch Gelee Scheibe legen. Die Gänseleberscheibe auf den Croûton setzen, darauf das Tatar vorsichtig umsetzen und alles auf Tellern (siehe Foto) anrichten.