

Kalb & Soubise | Vichy Karotte | Cremespinat | Morchel

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen:

Sous Vide gegartes Kalbfilet

200 g Kalbfilet (küchenfertig von Delta Fleisch Hamburg) roh in Folie rund eindrehen und in einen Vakuumbeutel geben, verschweißen und im Sous Vide Becken bei 58 Grad ca. 1 h Rose garen, in schäumender Butter nachbraten und mit Salz, Pfeffer würzen.

Kalbsbacke mit Zwiebel Confit und geschmolzenem Kalbskopf

300 g Kalbsbacken (Delta Fleisch Hamburg) mit Salz, Pfeffer würzen und mit Öl in der Pfanne anbraten, abkühlen lassen mit einem Zweig Rosmarin vakuumieren und im Sous Vide Becken bei 95 Grad ca. 8 h garen.

Kalbskopf

200 g Kalbskopfmäcke (Delta Fleisch Hamburg) in leichtem Salzwasser weich kochen, in grobe Stücke schneiden (ca. 50 g für die Kalbskopf Praline zur Seite stellen) die groben Stücke mit 30 g Estragon Senf, Salz, Pfeffer würzen und warm in eine rechteckige Form pressen und erkalten lassen. An der Aufschnittmaschine in feine Scheiben (ca. 2 mm) schneiden, bereitstellen um die Kalbsbacke mit dem Zwiebel Confit zu überbacken.

Kalbskopffraline gebacken

100 g weich gegarte Kalbsbacke (Delta Fleisch Hamburg) und 50 g weich gekochter Kalbskopf im Mixer zerkleinern und mit 150 ml Kalbsfond einkochen mit Salz, Pfeffer würzen, in 2,5 cm Durchmesser große Silikonhalbkugeln füllen, glatt streichen und kühl stellen, 2 Fach mit Mie de Pain panieren und goldgelb ausbacken.

Karotten – Vanille Püree

200 g Karotten
20 g Brauner Zucker
20 g Butter
500 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
Salz, Vanille

Karotten hobeln und in Butter anschwitzen, Zucker zugeben und karamellisieren, mit Brühe und Sahne ablöschen und weich dünsten mit Vanille und Salz abschmecken und zu feinem Püree verarbeiten.

Weißes Zwiebelpüree

300 g weiße Französische Zwiebeln gewürfelt (das Innere der Zwiebel zum Sous Vide garen zurück halten)
50 g Butter
10 g Zucker weiß

500 ml Gemüsebrühe
Kümmel, Salz, Spritzer Sherry Essig, Lorbeerblatt

150 g Zwiebeln und in Butter farblos anschwitzen, Zucker zugeben, mit einem Spritzer Sherry Essig und Gemüsebrühe ablöschen, mit den restlichen Zutaten vermengen und weich kochen, mixen und in einem feinen Sieb abhängen lassen den Fond auffangen für das Zwiebelgelee, das Zwiebelpüree bis zur gewünschten Konsistenz einkochen und mit Salz würzen.

Zwiebelgelee

100 ml Zwiebelfond mit 1 Gramm Agar Agar aufkochen, 1 Blatt eingeweichte Gelatine zugeben und in eine rechteckige Form füllen, kalt stellen und später in Würfel schneiden.

Zwiebel Confit

100 g Zwiebeln in feinen Brunoise schneiden, in Butter farblos anschwitzen und weich dünsten mit einer Messerspitze gemahlenem Kümmel, Salz, Pfeffer abschmecken (Soubise Masse für die Kalbsbacke).

Sous Vide Gegarte Zwiebeln

50 g Zwiebeln Inneres in einer Pfanne auf der Schnittfläche ohne Fett goldgelb anbraten, abkühlen lassen und in einen Sous Vide Beutel mit einer

Prise Zucker, Salz, etwas Kümmel und einem Zweig Rosmarin würzen, vakuumieren und bei 95 Grad ca. 45 Minuten im Sous Vide Becken weich garen.

Cremespinat

200 g Spinat in leichtem Salzwasser blanchieren, im Eiswasser abschrecken und ausdrücken, 100 ml Sahne auf 40 ml reduzieren und ebenfalls kühl stellen, beiden Massen vermengen und in eine Pacojet Dose füllen, mehrmals bis zur gewünschten Konsistenz (cremig) pürieren mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen

Vichy Karotten

8 Stück Fingermöhren, waschen und schälen, 20 g Butter und 20 g Zucker leicht karamellisieren, Möhren zugeben 150 ml Vichy Wasser nach und nach zugeben und weichdünsten, abschmecken mit Salz.

Sautierte frische Frühlingsmorcheln

8 Stück Morcheln putzen und waschen, 20 g Butter in der Pfanne erhitzen und die Morcheln darin schwenken mit einem Spritzer Sherry ablöschen und mit Salz, Pfeffer würzen.