

WAGYU-TAFELSPITZ MIT POT-AU-FEU-AROMA

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen

Tafelspitz

- 1 Wagyu-Tafelspitz 800 g
von Albers, Düsseldorf
- Öl
- Salz, Pfeffer von UBENA

Den Tafelspitz parieren, leicht pfeffern.

Rundherum anbraten.

Mit etwas Öl in einen Vakuumsack geben

und bei 58 °C 16 Std. im Thermalisierer von KOMET garen.

Mark-Mayonnaise

- 40 ml warme Milch
- 160 g ausgelassenes Mark
- Salz, Pfeffer, Muskat von Ubena

Mithilfe eines Stabmixers das ausgelassene Mark in die warme Milch einemulgieren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und in eine Spritzflasche füllen.

Mark-Gelée

- 200 g kräftiger Rinderfond
- 150 g ausgelassenes Mark
- 2,6 g Agar Agar
- 1 g Xanthan
- 1 Bl Gelatine
- Salz, Pfeffer

Kalten Rinderfond mit Agar Agar und Xanthan vermischen.

Alles miteinander einmal aufkochen.

Mit Stabmixer das Fett des ausgelassenen Rindermarks einemulgieren.

Anschließend in einen kleinen Rahmen gießen und erstarren lassen.

Danach in Würfel schneiden und diese wieder vorsichtig erwärmen.

Wurzelgemüse

- 1 grosse Karotte
- 1 kleiner Sellerie
- 2 Petersilienwurzeln
- 1 Stange Lauch
- 250 ml Rinderbrühe
- 4 Schalotten
- Salz, Pfeffer, Muskat von Ubena
- 4 Lorbeerblätter
- Butter

Gemüse waschen, putzen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Schalotten in Würfel schneiden und in Butter glasig dünsten.

Gemüsescheiben zugeben und würzen.

Mit Brühe ablöschen, Lorbeer zufügen und zugedeckt im 200 °C heißen Ofen schmoren.

Aufmerksam den Garpunkt überwachen. Ist dieser erreicht,

Gemüse einzeln vorsichtig aus dem Bräter nehmen und abkühlen lassen.

Die Scheiben mit einem 2 cm-Ausstecher rund ausstechen.

Gemüsegelée

- 2 verschiedene Gemüsesäfte
- gefrierkonzentriert aus Sellerie
- und Karotte
- 200 ml gefrierkonzentrierter Gemüsesaft
- 1,3 g Agar Agar
- ½ Bl. Gelatine
- Salz, Pfeffer

Gemüsesaft kalt mit Agar Agar mischen und einmal zum kochen bringen.

Gelatine zufügen und würzen.

Gemüsesaft in einen Rahmen gießen und erstarren lassen.

In Würfel schneiden und vorsichtig erwärmen.

Karamalisierte Zwiebelscheibe

- 2 kleine Zwiebeln
- etwas Hühnerbrühe
- etwas Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zwiebeln in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Alle Zutaten in einen Vakuumsack geben und in 100 °C heißem Dampf ca. 20 Minuten garen.

Zwiebel aus dem Beutel nehmen, mit Puderzucker bestreuen und in der Pfanne karamelisieren.

Meerrettich-Selleriepurée

- 1 Sellerie
- 500 ml Sahne
- 100 ml Meerrettichsaft
- 125 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat

Sellerie schälen und in nussgrosse Stücke schneiden.

In der Sahne mit Gewürzen weich kochen.

Sellerie aus der Sahne nehmen und diese weiter reduzieren.

Die weichen Selleriestücke im Thermomix

unter Zugabe von reduzierter Sahne und Butter zu einem glatten Purée vermischen.

Mit dem Meerrettichsaft aromatisieren.

Meerrettich-Schaum

- 150 ml Meerrettichsaft
- 450 ml Sahne
- 500 ml reduzierte Consommé
- 3 g Iota

5 g vegetarische Gelatine

Salz, Pfeffer

Sahne, Consommé, vegetarische Gelatine und Iota kalt mischen.

Alles miteinander aufkochen, Meerrettichsaft zufügen und abschmecken.

In einen iSi-Sahnebläser füllen und mit 2 Kapseln begasen. Warmstellen.

Kartoffel-Fond

4 mittelgroße Kartoffeln

1 Stange Lauch

4 Schalotten

100 g Speck

250 ml Rinderbrühe

1 Zweig Liebstöckel

geklärte Butter

Salz, Pfeffer, Muskat von UBENA

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Lauch waschen und in Stücke teilen,

Speck würfeln und Speckwürfel in Butter anbraten, Kartoffeln zufügen

und leicht Farbe nehmen lassen. Schalotten zufügen und anwürzen.

Rinderbrühe aufgießen und die Kartoffeln zugedeckt langsam weichkochen.

Fond abpassieren und mit den durchgestrichenen Kartoffeln binden.

Liebstöckel ausziehen lassen.

Für die Dekoration Micro Blutampfer und Kale grün vom Keltenhof verwenden.