

SURF AND TURF AUF SCHWÄBISCH

Herzkalbsbries Sousvide gegart und Carabinero, Geleecanneloni mit Kalbskopfsalat und Bronzefenchel vom Keltenhof,

knusprige Kalbskopfkrokette auf Spinatcrème

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen

8 Stück Medaillons vom Herzkalbsbries

(Sousvide gegart im
Thermalisierer von KOMET)

4 Stück Carabinero ausgebrochen

(letztes Schwanzsegment
nicht ausbrechen)

80 g Kalbskopfmaske Plättchen geschnitten

25 Stück kleine Blätter vom Spinatsalat
vom Keltenhof

80 g Spinatcrème (siehe Rezept)

100 g gelbe Linsencrème (siehe Rezept)

8 Stück Kalbskopfkroketten mit grünem
Mie de pain paniert

20 ml Grundvinaigrette (siehe Rezept)
Bronzefenchel vom Keltenhof

12 Stück gewässerte Radieschenscheiben

8 Stück Geleecanneloni vom Carabinerofond

½ EL Traubenkernöl, hell

30 g Butter

½ Lorbeerblatt

1 Thymianzweig

350 g Kartoffeln, mehlig

1 L Geflügelfond
Meersalz

Für die Vinaigrette

60 g Kartoffelfond (siehe Rezept)

½ TL eingelegte Senfkörner

15 g Weißwein Essig

10 g Traubenkernöl

Zutaten Kartoffelfond

80 g Zwiebeln, weiß

½ Knoblauchzehe, ohne Keimling

1 ½ EL Traubenkernöl, hell

30 g Butter

½ Lorbeerblatt

1 Thymianzweig

350 g Kartoffeln, mehlig

1 L Geflügelfond

Meersalz

Zwiebeln in kleine Plättchen schneiden,
in einen Topf geben und zusammen mit der Knoblauchzehe
in Öl und Butter farblos anschwitzen, Gewürze hinzugeben.

Kartoffeln - geschält und in Scheiben geschnitten -
und den Geflügelfond hinzu geben.

Alles weich kochen, mit Meersalz abschmecken
und durch die Kartoffeln durch einen Spitzsieb drücken.

Zutaten Keltenhof Spinatcrème

0.5 kg Babyspinat vom Keltenhof

1 6 Minuten Ei (wachsweich) gekocht

100 ml heller Geflügelfond

1 Blatt Gelatine

30 g gebrannte Butter

Meersalz, Muskat,

Pfeffer aus der Mühle von UBENA

Den Spinat waschen und blanchieren,

gut ausdrücken – ergibt ca. 200 g Geflügelfond,
leicht erwärmen,
eingeweichte Gelatine darin auflösen.

Alle Zutaten im „Hot Mix“ zu einer homogenen Masse aufschlagen
und mit den Gewürzen abschmecken.

Rezept Vinaigrette für Spinatsalat

110 g milder weißer Essig
90 g Traubenkernöl
45 g Walnußöl
45 g Olivenöl
5 g Meersalz
3 g Zucker
7 g Dijonsenf
100 g Mineralwasser
½ TL Honig
Weisser Pfeffer aus der Mühle
1 g Xantana

Alle Zutaten zu einer homogenen Masse aufmischen

Rezept Bronzefenchelöl

4 x 25 g Bronzefenchel vom Keltenhof
(4 kleine Schalen)

150 ml Sonnenblumenöl

Öl auf 100 °C erwärmen,

im Mixer mit dem Fenchel ca. 3 Minuten auf voller Stufe laufen lassen
und durch ein Mikrofasersieb abpassieren.

Rezept gelbe Linsencreme

0,5 kg gelbe Linsen

75 g Butter

125 ml trockener Weißwein

50 ml Weißwein Essig

1 EL Dijonsenf

1,25 L heller Geflügelfond

Gewürzbündel mit:

2 Nelken

1 Lorbeerblatt

8 Wachholderzweig

1 Thymianzweig

75 g (1 kleine) weiße Zwiebel

in Streifen geschnitten

50 ml flüssige Sahne

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle von UBENA

Zwiebelstreifen mit der schaumenden Butter ohne Farbe anschwitzen,

Linzen hinzugeben und mit dem Weißweinessig ablöschen.

Restliche Zutaten dazugeben und die Flüssigkeit verkochen lassen.

Dann die Sahne dazugeben, Gewürzbündel entfernen,

die Linzen abschrecken und in einen Pacojet einsetzen.

Tiefgefrieren und dann 2 x paccosieren,

in einen Spritzbeutel einfüllen.

Die Kalbskopfmuskelplättchen mit dem Kartoffelfond

sowie den Vinaigrette-Zutaten als Salat anmachen,

etwas geschnittenen Bronzefenchel dazugeben und leicht erwärmen.

Kalbsbriesmedaillons und Carabinero braten,

gelbe Linsencreme als Rechteck auf den Teller spritzen,

den marinierten Kalbskopfsalat darin anrichten.

Die Briesmedaillons und die Carabineros darauf anrichten.

Knusprige Kalbskopfkrokette und die marinierten,
kleinen Spinatblättchen vom Keltenhof anlegen.

Die Spinatcrème, die gewässerten Radieschenscheiben
sowie gefüllte Geleecanneloni von Carabinerofond als Garnitur verwenden.

Den Teller mit ein paar Tropfen Bronzefenchelöl
sowie Spitzen vom Bronzefenchel vom Keltenhof ausgarnieren.