

GESCHMORTES RIPPENSTÜCK MIT GULASCHSAFT

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen

Zutaten:

600 g Rippenstück vom Nebraska Rind

von Albers, Düsseldorf

8 Stück Zwiebeln

4 Stück Kartoffeln

100 g Quark

20 g Schalotten fein gehackt

etwas Butter

Schnittlauch, Kerbel, Petersilie,

Dill, Liebstöckel

etwas Knoblauch

Salz, Pfeffer von UBENA

Leinöl

Zubereitung Rippenstück:

Das Rippenstück mit Salz und Pfeffer würzen und scharf anbraten.

Dann vakuumieren und im Thermalisierer von KOMET

bei 70 °C 10 Stunden garen. Nun portionieren.

Gulaschsaft - Zutaten für die Sauce:

250 g durchwachsener Bauernspeck

(8 Tage dry age)

10 Stück Schalotten

3 Stück Karotten

1/3 Staudensellerie

10 Stück Champignons

1 EL Paprikapulver rosenscharf

2 EL Tomatenmark

2 Stück Tomaten Ochsenherz

2 Knollen Knoblauch

150 ml Portwein, rot

150 ml Madeira
500 ml Rotwein
2 L Kalbsgrundfond
50 g Beurre manié
1 EL schwarzer Pfeffer
10 Stück Piment
2 EL Kümmel, gemahlen
3 Stück Nelke
1 Stück Zitronenabrieb
1/3 Bund Petersilie
8 Zweige Rosmarin
10 Zweige Thymian
1/3 Bund Majoran
5 Blatt Lorbeer
200 g geschmorte Schalotten

Zubereitung der Sauce:

Den Speck in Olivenöl vorsichtig anbraten, ohne viel Farbe zu geben und das überschüssige Öl abgießen.

Das Gemüse beifügen und anschwitzen, bis es schön glasig ist.

Das Paprikapulver, den Tomatenmark und die gewürfelten Ochsenerzen dazugeben und bei niedriger Hitze schmoren lassen.

Den Knoblauch zugeben und ebenfalls kurz mitschmoren.

Mit den Alkoholika ablöschen und einreduzieren.

Den Kalbsfond dem Ansatz beifügen, einmal aufkochen, die Beurre manié dazugeben und ca. 10 Minuten gut durchkochen.

Anschließend die restlichen Kräuter, Gewürze und Aromaten der Sauce beugeben.

Von der Hitze nehmen und weitere 15 Minuten ziehen lassen.

Danach die Sauce durch ein Spitzsieb passieren
und zusammen mit den geschmorten Schalotten noch einmal aufkochen
und danach gut mit dem Mixstab durchmischen.

Die Sauce ist fertig, nachdem sie
noch durch ein feines Microsieb gestrichen wurde.

Schmorzwiebeln:

4 Zwiebeln mit der Schale auf ein Blech mit reichlich Meersalz setzen
und im Ofen bei 140 °C für ca. 45 Minuten garen.

Dann schälen und grob schneiden.

Die Zwiebeln nun mit etwas Butter goldgelb anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

Sauerrahm:

100 g Quark und 100 g Sauerrahm mit etwas Leinöl verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gehackten Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Liebstöckel und Sauerampfer) dazugeben.

Sauerrahmperlen:

400 g Sauerrahm und 100 ml Milch

mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und 5 g Agar Agar aufkochen lassen.

Die Masse auskühlen lassen. Dann mit 2 g Xantan mixen.

Die Masse in einen Spritzbeutel oder Spritze geben

und die Perlen auf ein Backpapier aufspritzen. Diese einfrieren.

Kartoffeln:

Aus festkochenden Kartoffeln Würfel schneiden (3 x 3 cm).

Mit dem Apfelausstecher aushöhlen (nicht durchstechen!).

Die Würfel in einen Topf geben, mit geklärter Butter bedecken.

Thymian, Rosmarin und Knoblauch dazugeben und ca. 40 Minuten bei 80 °C garen.
Aus der Butter nehmen, abtropfen lassen und mit dem Bunsenbrenner abflämmen.
Mit Salz und Pfeffer von UBENA würzen.

Nun die Kartoffelwürfel mit dem Sauerrahm füllen
und die gefrorenen Sauerrahmperlen oben aufsetzen.

Rauchfumé:

3 Stück Schalotten

2 Stück Frühlingslauch

200 ml Geflügelfond

20 ml Sahne

30 g Butter

50 g Rauchspeck

Rauchsalz, Pfeffer

Lorbeerblatt, Thymianzweig

1 Spritzer Zitrone

Die Schalotten und den Frühlingslauch schneiden
und mit der Butter anschwitzen.

Dann mit dem Geflügelfond auffüllen
und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die Sahne, Speck, Rauchsalz und die Gewürze dazugeben,
ebenso die Kräuter. Das Ganze ca. 20 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen.
Dann durch ein Tuch oder Passiersieb passieren.

Zum Schluss das Ganze mit dem Zauberstab aufmixen,
um einen schönen Schaum zu erhalten.

Kräutersteine:

100 g Pankomehl

125 g Malto

60 ml Olivenöl

10 Stück Petersiliestängel

6 Stück Basilikumstängel

3 Stück Kerbel-, Koriander-,
Majoran- und Rosmarinzweige

6 Stück Thymianzweige

Zunächst die Kräuter und das Pankomehl,
dann das Malto im Thermomix mixen und jeweils 30 Milliliter Olivenöl dazugeben.

Kräuterpanko und Malto in eine Schüssel geben und kurz ruhen lassen.

Die Mischung in eine Pfanne bröseln und den Kräutersteinen 2 Minuten Hitze geben,
dann den Herz kurz auf die höchste Stufe stellen.

Die Steine nun auf ein Sieb geben und rund schürfen.

Zuletzt die Steine auf einem vorbereiteten Blech
bei 70 °C Heißluft für 2 Stunden in den Ofen geben.

Anrichten:

Das Rippenstück mit den Kräutersteinen und gefriergetrocknetem Mais belegen.

Die gefüllten Ofenkartoffeln daneben anrichten und mit dem Gulaschsaft angießen.

Den Schaum des Rauchfumé leicht darüber nappieren.