

JANUAR 2016: WAHABI NOURI

RÜCKEN VOM POMMERSCHEN-RIND

Blütenrolle, Broccoli-Mousse und Sauce-Vide

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen:

500 g Karotten im Thermomix weich dampfgaren (Varomat) mit Terre Ligure, 100ml Olivenöl, Fenchelsaat, Messerspitze Xantana und 2 EL Balsamico weiß

Das Fleisch

Salzen und mit Ras el Hanout beide Seiten angrillen, bei 55 °C 15 Minuten weiter garen und anschließend in Butter braten. 500 g der Abschnitte vom Pommerschen Rind angrillen, mit 1 Zwiebel, Olivenöl, Weisswein, 1 Lorbeerblatt, 1 Sternanis, Knoblauchzehe und Zimtstange in Vakumbeutel valutieren. Dann bei 60 °C 12 Stunden ziehen lassen.

Die Sauce

Die Flüssigkeit auffangen, das Fett entfernen und auf die Hälfte reduzieren. Mit 50 ml Olivenöl und Xantana montieren.

Reisblatt Cannelloni

Zuschneiden, als Cannelloni einrollen und bei 110 °C knusprig backen und mit bunten Blüten füllen.

Wilder Broccoli

Vom Broccoli die Broccoli-Röschen klein schneiden, in 15 g Butter, Salz und Muscat dünsten. Kartoffel rund ausstechen und in Entenfett bei 70 °C 30 Minuten lang garen. Das Kale Rot Blatt bei 140 °C ausbacken. Im Rezept wurden von Keltenhof die Blüten, das Kale Blatt und der wilde Broccoli verwendet, sowie von Delta Fleisch der Rücken vom Pommerschen-Rind.