

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.

MARINIRTER EISMEERLACHS
UND FÖRDEGARNELE MIT VANILLEÖL UND YUZU

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen

- 320 g Eismeerlachsrücken
von Alaska Seafood
- 12 Fördegarnelen
Pyramidensalzflöcken von UBENA
Vanilleöl
- 8 Yuzukugeln gefroren
Frisée fein und Oxalis grün
vom Keltenhof
- 1 Vanilleschote
gem. tasmanischer Bergpfeffer
von UBENA
- 1/2 Limone
- Ingwercreme:
- 60 g Creme fraiche
- 5 g Ingwer
Limone
- 1 TL Honig
Salz von UBENA

Dressing:

- Olivenöl
Yuzuessig
Salz und tasmanischer Bergpfeffer
von UBENA

Eismeerlachs in 12 ca. 1 cm Scheiben schneiden und auf dem Teller anrichten.

Die geschälten und entdarmten Kieler Fördegarnelen dazwischen stellen.

Mit Frisée fein und Oxalis grün vom Keltenhof umlegen wie ein buntes Salatbeet.

Die Ingwercreme auf den Teller spritzen.

Den Eismeerlachs mit Vanilleöl, Salzflöcken, Bergpfeffer und Limone marinieren.

Zum Schluss die gefrorenen Yuzukugeln auf den Lachs legen.

Dieses Gericht schmeckt nur mit topfrischen „Meeresfrüchten“.