

Albers Bavette Sous Vide mit geräuchertem Forellenschaum

Autor: Stephan Haupt



Zutaten

Bavette (Sous Vide):

1,5 kg Bavette

Geräucherter Forellenschaum:

1 Schalotte
½ Knoblauchzehe
3 geräucherter Forellenfilets
150 ml Noilly Prat
300 ml Fischfond
etwas Ingwer
250 ml Forellenfond
250 g Vollei
40 g Eigelb
25 g Herba Textur
500 g geräucherte Butter, flüssig
Chiliöl
Salz, Pfeffer
Forum Essig rot

Gegrillte Endivienblätter:

1 Endivienkopf
Sonnenblumenöl
300 ml Sherry
50 ml Forum Essig rot
200 ml Traubenkernöl
50 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer
Zuckerrübensirup

Endivienpulver:

Äußere Blätter des Endivienkopfes

Geschmorte Petersilienwurzel Creme:

700 g Petersilienwurzel geschält
Nussbutter

Zubereitung

Bavette (Sous Vide):

Bavette parieren und vakuumieren. Bei 54 °C im Wasserbad des **fusionchef** Sous Vide garen. Fleisch abtupfen, würzen und scharf anbraten.

Geräucherter Forellenschaum:

Schalotte und Knoblauch in etwas Butter anschwitzen und die Forelle dazu geben. Mit Noille Prat abschlösen und einkochen. Mit Fischfond auffüllen und etwas Ingwer dazugeben. Filets weich kochen, pürieren, absieben. Forellenfond aufkochen und mit den Eiern mixen, zum Schluss die geräucherte Butter und die Textur dazu geben und emulgieren, abschmecken.

Gegrillte Endivienblätter:

Von dem Endivienkopf die einzelnen Blätter abschneiden, dabei die äußeren Blätter für das Endivienpulver aufheben. Strunk entfernen und die Blätter in dem Sonnenblumenöl leicht anrösten, würzen. Den Sherry auf 100 ml einkochen, mit dem Rest mischen und mit dem Essig abschmecken. Endivienblätter vor dem Anrichten damit marinieren.

Endivienpulver:

Die Blätter im Dehydrator tocknen, danach in einer Kaffeemühle mahlen.

Geschmorte Petersilienwurzel Creme:

Petersilienwurzel in Würfel schneiden und im Ofen bei 160 °C weich schmoren. Mit der Nussbutter fein mixen und abschmecken.

Petersilienwurzel:

Petersilienwurzeln portionieren und mit Jus, Nussbutter und Thymian vakuumieren. bei 85 °C im Wasserbad des fusionchef Sous Vide garen. Im gleichen Fond vor dem anrichten nochmal glasieren und abschmecken.

Riso Venere – Schokoladen Pudding, warm:

Riso Venere im Topf anrösten und mit dem Milch/Sahne Gemisch ablöschen. 2 Stunden ziehen lassen, kurz mixen und abpassieren.

Mit der Reismilch, Kuvertüre, Traubenkernöl, Salz und Chiliöl einmal aufkochen. Mondamin, Eigelb und Milch mischen und den Pudding damit abbinden. Nochmal

Albers Bavette Sous Vide mit geräuchertem Forellenschaum

Salz, Pfeffer
Forum Essig rot
Chiliöl

Petersilienwurzel:

10 Petersilienwurzeln geschält
Etwas Kalbjus
Nussbutter
Thymian

Riso Venere – Schokoladen Pudding, warm:

300 g Riso Venere
100 g Milch / 100 g Sahne Gemisch
200 ml Reismilch
35 g weiße Kuvertüre
35 g Traubenkernöl
Salz, Chiliöl
8 g Mondamin
40 g Eigelb
50 ml Milch

Kalbsjus:

0,5 L Portwein
1,5 L Ochsenschwanzfond
10 Forellenkarkassen
200 g Shitake Pilze
fermentierter Pilzfond
Reisessig
Salz, Pfeffer
Limettensaft

Riso Venere Steam Bun:

400 g Riso Venere
1 Pk. Hefe
4 EL Wasser
110 ml
ca. 150 g Mehl
ca. 150 g Reismehl
Salz
etwas Sojasauce
Zucker
1 EL Öl
Endivienpulver

abschmecken.

Kalbjus:

Portwein rot lackig einkochen. Ochsenschwanzfond dazu geben und zusammen aufkochen.

Forellenkarkassen im Ofen anrösten und zusammen mit den rohen Shitake Pilzen in den Fond geben. Einmal aufkochen und 1 Stunde leise köcheln lassen. Absieben und auf 0,5 L einkochen. Mit Pilzfond, Reisessig, Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Evtl. leicht mit Dry Textur abbinden.

Riso Venere Steam Bun:

100 g Riso Venere in 200 ml Wasser auskochen, Wasser absieben und bei Seite stellen.

Restliches Riso Venere fein mahlen und absieben, es werden 150 g Reismehl benötigt. Mit Hefe, 1 TL Zucker, 2 EL Mehl, 2 EL Reismehl und Wasser einen Vorteig herstellen. Abdecken und 30 Minuten gehen lassen. Reiswasser, 100 g Mehl, 100 g Reismehl, Salz, Sojasauce, 2 EL Zucker und Öl mit dem Vorteig mischen. Einen glatten Teig herstellen, abdecken und 2 Stunden gehen lassen. 20 g schwere Buns abdrehen und im Bambuskorb garen. Vor dem Anrichten mit Endivienpulver abpudern.

Dieses Rezept von der 1. Vorausscheidung "JUNGE WILDE 2018" wurde uns freundlicherweise von Stephan Haupt zur Verfügung gestellt. Foto: ©ROLLING PIN