

# Angus-Wagyu Oyster Blade Sous Vide

**Autor:** Bernhard Zimmerl



## Zutaten

### Angus-Wagyu Oyster Blade (Sous Vide):

400 g Angus-Wagyu Oyster Blade  
300 ml Öl  
4 Rosmarinzweige  
Zitronenzesten von einer unbehandelten Zitrone  
4 g Wacholderbeeren  
Fleur de sel

### Sauce Bordelaise:

1,2 kg Ossobuco vom Kalb  
100 ml Öl  
1 Zwiebel  
1 Karotte  
1/2 Stangensellerie  
30 g Lauch  
1/4 Knolle Sellerie  
60 g Tomatenmark  
125 ml Weißwein  
2,5 kg Eiswürfel  
1 Lorbeerblatt  
4 Pfefferkörner  
50 ml Wasser  
50 ml Knochenmark  
3 Thymianzweige  
Salz  
0,5 g Algin  
Glucosalt  
Wasser

### Einkorn-Beignet Kugeln:

1 Zwiebel  
100 ml Öl  
480 g Einkorn-Risotto  
Salz

## Zubereitung

### Angus-Wagyu Oyster Blade (Sous Vide):

Angus-Wagyu Oyster Blade zusammen mit Öl, Rosmarinzweigen, Zitronenzesten und Wacholderbeeren vakuumieren. Im Wasserbad des **fusionchef** bei 46 °C Sous Vide garen, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist. Portionieren und mit Fleur de sel bestreuen.

### Sauce Bordelaise:

Aus den Knochen des Ossobuco das Knochenmark drücken und beiseite stellen. Ossobuco in einem Topf mit Öl stark rösten und herausnehmen. Zwiebel, Karotte, Stangensellerie und Lauch würfeln. Mit Sellerie im selben Topf stark anrösten. Sobald das Gemüse eine schöne Farbe angenommen hat, das Ossobuco wieder hinzufügen und mit Tomatenmark tomatisieren. Mit Weißwein ablöschen. Eiswürfel, 1 Thymianzweig, Lorbeerblatt und Pfefferkörner hinzugeben, köcheln lassen und zur Hälfte reduzieren. Nebenbei Wasser, Knochenmark und die restlichen Thymianzweige in eine Sauteuse geben, mit Salz abschmecken und um die Hälfte reduzieren. Kaltstellen.

Abgekühlte Flüssigkeit mit Algin mixen. Die Reduktion mit einer Spritze aufziehen und in den Behälter mit Glucosalt und Wasser tropfen lassen. Daraus entsteht der Knochenmark-Thymian Kaviar.

### Einkorn-Beignet Kugeln:

Zwiebel würfeln, in Öl anschwitzen und Einkorn-Risotto hinzugeben. Mit einer Prise Salz verfeinern, 3 Mal mit je 100 ml Weißwein ablöschen, mit Wasser aufgießen und solange kochen lassen, bis das Korn weich ist. In einen Paco Jet Behälter geben und mit Flüssigstickstoff schockfrieren. Pacossieren und im Tiefkühler kaltstellen. Milch, gewürfelte Butter, Zucker, Salz und Wasser in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen. Mehl in die kochende Flüssigkeit geben. Mit einem Kochlöffel umrühren bis eine Masse entsteht. 5 Minuten während dem Erhitzen weiter rühren und in einer Küchenmaschine kaltrühren. Eier einzeln unterrühren, bis sich eine fertige Brandteigmasse ergibt. Einkorn-Püree und Brandteig in einer Schüssel vermischen. In einen Spritzbeutel füllen. Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse in Portionen darauf spritzen. In den Gefrierschrank stellen bis die Masse fest geworden ist. Kugeln formen.

# Angus-Wagyu Oyster Blade Sous Vide

300 ml Weißwein  
Wasser  
240 ml Milch  
150 g gewürfelte Butter  
20 g Zucker  
30 g Salz  
160 ml Wasser  
140 g Mehl  
5 Eier

## **Rosmarinstaub:**

50 g Rosmarinzwige  
Pankomehl  
Einkorn-Beignet Kugeln (siehe oben)

## **Calvados-Marzipan Marmeladenfüllung:**

40 g Zucker  
120 ml Calvados  
10 ml Balsamico  
25 g Marzipan  
2 g Tasty Toppings Herba Basic Gel  
Einkorn-Beignet Kugeln mit Rosmarinstaub (siehe oben)

## **Weidengras mit Rosmarinaroma:**

200 ml Wasser  
1 Rosmarinzwig  
Salz  
30 Weidengrashalme

## **Rosmarinstaub:**

Einen Teller mit Mikrowellenfolie überziehen und Rosmarinzwige darauflegen. Erneut mit Folie überziehen. Mit einem Messer Löcher in die Folie stechen und die Rosmarinzwige ca. 2-mal für 90 Sekunden in der Mikrowelle trocknen. Die getrockneten Zweige in einem Mixer zerkleinern und den Staub durch ein feines Sieb in eine kleine Schüssel geben. Die Kugeln durch Pankomehl rollen, goldbraun frittieren und im Rosmarinstaub wälzen.

## **Calvados-Marzipan Marmeladenfüllung:**

Zucker in eine Sauteuse geben und karamellisieren. Mit Calvados und Balsamico ablöschen. Marzipan hinzufügen und leicht köcheln lassen. Wenn das Marzipan genug Geschmack abgegeben hat, kaltstellen. Mit Tasty Toppings Herba Basic Gel mixen bis eine Art Marmelade entsteht. In einen Spritzsack geben und die Kugeln füllen.

## **Weidengras mit Rosmarinaroma:**

Wasser und Rosmarinzwig für 2 Minuten in einer Sauteuse kochen. Mit etwas Salz verfeinern und kühl stellen. Grashalme mit dem Rosmarinwasser bestreichen. Einen Teller mit Mikrowellenfolie überziehen und die Grashalme darauflegen. Erneut mit der Folie überziehen. Mit einem Messer Löcher in die Folie stechen und die Grashalme so wie zuvor beim Rosmarinstaub ca. 2-mal für 90 Sekunden in der Mikrowelle trocknen.

Dieses Rezept von der Vorausscheidung "JUNGE WILDE 2019" wurde uns freundlicherweise von Bernhard Zimmerl zur Verfügung gestellt. Foto: ©ROLLING PIN