

Black Angus Oyster Blade | Sellerie Biercreme Heuasche Zwiebelgewächse Sous Vide

Autor: Nicolas Rathge



Zutaten

Sellerie Biercreme:

2 Knollensellerie
300 g Hirter Morchel Bier
200 ml kräftige Gemüsebrühe
20 g Salz
40 g Zucker
20 g Apfelessig
200 g Mascarpone

Bier Reduktion:

100 g Zucker
400 ml Hirter Morchel Bier
40 g Champagneressig
1 Stück Zitronengras
1 Knoblauchzehen

Eingelegte Zwiebeln (Sous Vide):

10 kleine rote Perlzwiebeln
20 Silberzwiebeln
2 Stangen Frühlingslauch
Öl
Salz
Pfeffer

Heuasche:

200 g Kräuterheu

Black Angus Oyster Blade:

2 kg Oyster Blade
Heuasche (siehe oben)
Rosmarin
Knoblauch
Thymian

Zubereitung

Sellerie Biercreme:

Knollensellerie schälen und in 1x1 cm große Würfel schneiden. Mit Hirter Morchel Bier, Gemüsebrühe, Salz, Zucker, Apfelessig und etwas Wasser in einem Topf mit Deckel weich schmoren. In den Thermomix geben und auf höchster Stufe für 5 Minuten mixen. Mascarpone hinzugeben und abschmecken. Durch ein Sieb streichen und warm stellen.

Bier Reduktion:

Aus dem Zucker Karamell herstellen. Mit dem Bier ablöschen. Essig, Zitronengras und Knoblauch dazugeben. Einreduzieren lassen, bis eine dickflüssige Konsistenz entstanden ist. Mit Champagneressig abschmecken und absieben.

Eingelegte Zwiebeln (Sous Vide):

Zwiebeln schälen und die einzelnen Elemente heraustrennen. Mit etwas Öl und Gewürzen vakuumieren. Im Wasserbad des *fusionchef* bei 52 ° für 35 Minuten Sous Vide garen.

Heuasche:

Heu in einem feuerfesten Behälter anzünden und 4-5 mal das Feuer ersticken. Durch ein feines Sieb drücken.

Black Angus Oyster Blade:

Fleisch putzen mit der Heuasche stark würzen. Im Ganzen anbraten. Im Ofen bei 90 °C auf eine Kerntemperatur von maximal 48 °C garen. 5 Minuten stehen lassen und in den Holdomat zum Nachbraten geben. Mit Rosmarin, Knoblauch und Thymian arrosieren.

Dieses Rezept von der Vorausscheidung "JUNGE WILDE 2019" wurde uns freundlicherweise von Nicolas Rathge (Finalist) zur Verfügung gestellt. Foto: ©ROLLING PIN