

Autor: Tim Raue



Zutaten

Geschmorter Kalbskamm (Sous Vide):

600g Kalbskamm

Kalbsfond Grundrezept:

1 kg Kalbsgulasch

250 g Entenfüße

20 g getrocknete Teebaupilze (erhältlich im Asialaden)

25 ml Arrope (Ferianes, Traubenkonzentrat aus Spanien)

7 ml Habanero-Sauce (Bone Suckin')

50 g dunkler Muscovado-Zucker

(Rohrohrzucker)

Cornish Sea Salt

Kalbsfond klären:

1 l Fond (Siehe Grundrezept)

500 g Kalbshackfleisch

250 g Eiweiß

Jalapeno-Jus:

1 l Geklärter Kalbsfond

150 ml Lemonsquash

100 ml Kamebishi Sojasauce

3 El. Brauner Muscovado Zucker Dunkel

2 eingelegte Jalapeno

2 El Saft von eingelegten Jalapeno

Jalapeno Pulver

Cornish Sea Salt

Apfel-Gel:

100 ml Calville Apfelsaft

100 ml Granny Smith Apfelpüree

2 g Agar Agar

Zubereitung

Geschmorter Kalbskamm (Sous Vide):

Den Kalbskamm anbraten, salzen und vakuumieren. Bei 82 °C im Wasserbad des **fusionchef** 10 Stunden Sous Vide garen. Den noch heißen Kalbskamm aus dem Vakuumbbeutel nehmen, straff in Frischhaltefolie einrollen und anschließend in Eiswasser legen, so dass die Rolle die runde Form behält. Sobald die Rolle ausgekühlt ist die Folie entfernen. Den Kalbskamm dann in ca. 1,5cm dicke Scheiben schneiden und diese auf beiden Seiten in Butter anbraten.

Kalbsfond Grundrezept:

Das Fleisch und die Entenfüße waschen und zusammen mit den restlichen Zutaten sowie 1,75 Liter Wasser in einen Topf geben. Mit Meersalz abschmecken. Das Ganze aufkochen und 90 Minuten kochen lassen. Anschließend den Fond abpassieren.

Kalbsfond klären:

Das Hackfleisch und das Eiweiß gut vorkühlen und anschließend vermischen. Die Mischung in den Fond rühren und zusammen langsam aufkochen. Bei niedriger Temperatur 15 Minuten ziehen lassen und durch ein Tuch passieren.

Jalapeno-Jus:

Alle Zutaten in einen Topf geben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Abpassieren und mit Speisestärke etwas andicken.

Apfel-Gel:

Apfelsaft und Apfelpüree aufkochen. Das Agar-Agar Pulver einrühren und 3 Minuten köcheln lassen. Masse in einer Schüssel auskühlen lassen. Im Thermomix zu einem glatten Gel mixen und in eine Spritzflasche füllen.

Limetten-Gel:

Limettensaft und Lemonsquash aufkochen. Agar-Agar Pulver und Citras einrühren, 3 Minuten köcheln lassen. Masse in einer Schüssel auskühlen lassen. Im Thermomix zu einem glatten Gel mixen und in eine Spritzflasche füllen.

Erbsenpüree:

Erbsen in einem Topf farblos anschwitzen. Milch und Wasser dazugeben und das

Geschmorter Kalbskamm Sous Vide

Limetten-Gel:

70 ml Limettensaft
30 ml Lemonsquash
2 g Agar Agar
1 msp. Citras

Erbsenpüree:

1 kg Erbsen
250 g Butter
1,2 l Milch
800 ml Wasser
Cornish Sea Salt
Grüne Chillisauce
Agavendicksaft

Mantel für gefülltes Apfelröllchen:

2 Granny Smith Äpfel
100 ml Granny Smith Apfelpüree
50 ml Limettensaft

Füllung für gefülltes Apfelröllchen:

50 g Sojasprossen
100 g Kaiserschoten
100 g Staudensellerie
1 Jalapeno
50 g Ingwer

Anrichten:

Grüne Shisoblätter, rund Ausgestochen
Schwarzer Quinoa gepufft

ganze solange einköcheln, bis die Flüssigkeit wegreduziert ist. Anschließend in einen Mixer geben und zu einem glatten Püree mixen. Mit Cornish Sea Salt, Grüner Chillisauce und Agavendicksaft abschmecken.

Mantel für gefülltes Apfelröllchen:

Die Äpfel schälen. Auf einem Asia Gemüseschneider in lange dünne Bahnen schneiden. Bahnen in 10 x 5 cm große Stücke schneiden und in der Mischung aus Apfelpüree und Limettensaft einlegen.

Füllung für gefülltes Apfelröllchen:

Alle Zutaten putzen, schälen, in feine Streifen schneiden und zu einem Salat vermengen. Zugeschnittene Apfelscheiben auf einem Tisch ausbreiten. Etwas Apfel Gel aufspritzen und einen Esslöffel Salat darauf geben. Anschließend die Apfelscheiben einrollen und 3 Punkte Limetten Gel auf das fertige Röllchen setzen.

Anrichten:

Das Apfel-Gel in mehreren Punkten halbrund auf einen flachen Teller aufspritzen. Gebratene Kalbskammscheine daneben setzen und mit Jalapeno-Jus glasieren. Etwas gepuffter Quinoa und 2 ausgestochene Shisoblätter draufgeben. Eine Nocke Erbsenpüree auf den Teller geben und das Apfelröllchen daneben legen.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Tim Raue zur Verfügung gestellt.