

Autor: Christina Steindl



Zutaten

Iberico Pluma (Sous Vide):

80 g Iberico Pluma
20 g Olivenöl
Salz
Pfeffer

Rote Beete gekocht:

10 g Rote Beete
Salz
Kümmel

Rote Beete Glace:

100 g Rote Beete Saft

Eichelnusscreme:

100 g Eichelnüsse
10 g Sahne
10 g Butter
Salz

Mango-Sechuan Button Cous Cous:

30 g Cous Cous
100 g Mangosaft
2 St. Sechuan Buttons
Salz
Pfeffer

Portweinjus:

30 g Portwein
60 g Wurzelgemüse
5 g Tomatenmark
Parüren vom Pluma

Zubereitung

Iberico Pluma (Sous Vide):

Iberico Pluma zuputzen und zusammen mit dem Öl und den Gewürzen vakuumieren. Bei 60 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 3 Stunden Sous Vide garen. Aus dem Vakuumbbeutel nehmen, rundum anbraten und tranchieren.

Rote Beete gekocht:

Die Rote Beete mit Salz und Kümmel würzen, weich kochen und anschließend schälen. Mit der Aufschnittmaschine hauchdünne Scheiben schneiden. Einrollen bzw. aufdrehen.

Rote Beete Glace:

Den Rote Beete Saft direkt auf eine dickflüssige Konsistenz reduzieren.

Eichelnusscreme:

Die Eichelnüsse weich kochen. Mit Sahne, Butter und Salz im Thermomix auf eine cremige Konsistenz mixen.

Mango-Sechuan Button Cous Cous:

Den Mangosaft mit den Sechuan Buttons aufkochen und abschmecken. Den Fond anschließend über den Cous Cous gießen und diesen quellen lassen.

Portweinjus:

Die Parüren und das Gemüse anrösten und später das Tomatenmark mitrösten. Mit Portwein ablöschen und leicht köcheln lassen. Passieren und reduzieren.

Dieses Rezept von der Vorausscheidung "JUNGE WILDE 2016" wurde uns freundlicherweise von Christina Steindl zur Verfügung gestellt. Foto: ©ROLLING PIN