

Knusper Rib Fingers BBQ Style Sous Vide

Autor: Alexander Knelle



Zutaten

Geschmorte Rip Finger:

1 kg Finger Ribs
3 Karotten
1/2 Sellerie
2 Zwiebeln
1 EL Tomatenmark
300 ml Rotwein
Wasser
Lorbeer
Wacholder
Pfefferkörner
5 rote Spitzpaprika, geschmort
5 getrocknete Tomaten
2 Schalotten
60 ml Sojasauce
30 ml Balsamico
150 ml Cola
nach Bedarf Salz/Zucker
nach Bedarf Thymian, Rosmarin und Majoran

Kartoffelscheiben (Sous Vide):

6 festkochende Kartoffeln
100 g braune Butter
Salz

Erbsencreme:

500 g Tiefkühlerbsen
4 Schalen Salad Pea
400 ml Sahne

Räucheraal:

1 Räucheraal
Teriyaki-Sauce

Zubereitung

Finger Ribs geschmort:

Finger Ribs mehlieren und bei 180 °C frittieren. Karotten, Sellerie und Zwiebeln grob schneiden und rösten. Tomatenmark zugeben und mit dem Rotwein ablöschen. Einreduzieren und geröstete Finger Ribs dazugeben. Mit Wasser aufgießen. Lorbeer, Wacholder und Pfefferkörner zugeben. Finger Ribs ca. 1 Stunde schmoren, herausnehmen und das Fleisch zupfen. Schmorsud passieren und zur Seite stellen. Paprika, getrocknete Tomaten und Schalotten in Brunoise schneiden. Schalotten anschwitzen, das Fleisch zugeben und mit dem Schmorsud auffüllen. Die restlichen Zutaten zugeben und einkochen lassen, bis die komplette Flüssigkeit fast verkocht ist. In die gewünschte Form füllen und kaltstellen. Aus der Form nehmen und in Riegel schneiden.

Kartoffelscheiben (Sous Vide):

Kartoffeln schälen und mit der Aufschnittmaschine auf Stärke 3 schneiden. Rund ausstechen, salzen und mit brauner Butter vakuumieren. Bei 70 °C im Wasserbad des **fusionchef** ca. 30 Minuten Sous Vide garen. Auskühlen lassen.

Erbsencreme:

Erbsen, Salad Pea und Sahne in zwei Pacojetbecher aufteilen. In den Schockfrost stellen. Mindestens 2mal pacossieren. Passieren.

Räucheraal:

Den Räucheraal in gleich große Stücke schneiden und vor dem Anrichten mit Teriyaki-Sauce glasieren.

Lardo:

Lardo mit der Aufschnittmaschine so dünn wie möglich schneiden. Auf Backpapier legen und kaltstellen.

Fermentierte Steinpilze (Sous Vide):

Steinpilze mit Handschuhen putzen und in einen Vakuumbbeutel geben. Salz hinzugeben und vakuumieren. Für 7 Tage bei Raumtemperatur ziehen lassen. Täglich neu vakuumieren, um die Luft aus dem Beutel zu entlassen.

Knusper Rib Fingers BBQ Style

Sous Vide

Lardo:

250 g Lardo am Stück

Fermentierte Steinpilze (Sous Vide):

500 g Steinpilze

10 g Salz

Essig-Steinpilze:

250 g Steinpilze

nach Bedarf dunklen Essig

Neutrales Öl

Steinpilzragout:

Fermentierte Steinpilze

Essig Steinpilze

1 Bund Schnittlauch

6 getrocknete Tomaten

3 Schalotten

Abrieb von einer Zitrone

Sud der fermentierten Steinpilze

Toastbrot:

1 Packung Toastbrot

Finger Ribs Riegel:

Finger Ribs geschmort

Lardo, geschnitten

Toastbrot, geschnitten

50 g Eiweiß

Essig-Steinpilze:

Steinpilze putzen, in einen Topf geben und mit Essig bedecken. Mit einem Stück Backpapier abdecken und ca. 15 Minuten kochen. Für 1 bis 2 Tage abgedeckt bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Passieren und die Pilze in neutralem Öl aufbewahren.

Steinpilzragout:

Die fermentierten Steinpilze hacken und die Essig Steinpilze in kleine Würfel schneiden. Beides vermengen. Schnittlauch, getrocknete Tomaten, Schalotten fein schneiden und zugeben. Mit dem Zitronenabrieb abschmecken und Sud der fermentierten Steinpilze beimengen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Toastbrot:

Immer zwei Scheiben zusammen einfrieren. Gefrorenes Brot mit der Aufschnittmaschine Senkrecht auf Stufe 3 aufschneiden.

Finger Ribs Riegel:

Die Finger Ribs Riegel anfrieren und in den geschnitten Lardo einrollen. Es müssen alle Seiten verschlossen sein. In das geschnittene Toastbrot einrollen und mit Eiweiß verschließen. Von allen Seiten anbraten.

Anrichten:

Finger Ribs Riegel zusammen mit Kartoffelscheiben, Erbsencreme, Räucheraal und Steinpilzragout auf einem Teller anrichten.

Dieses Rezept von dem Finalen „JUNGE WILDE 2020“ wurde uns freundlicherweise von Alexander Knelle zur Verfügung gestellt. Foto: ©Alexander Knelle