

Nierenzapfen vom schwäbischen Rind | Kopfsalat | Zwiebeln Sous Vide

Autor: Benjamin Maerz



Zutaten

Nierenzapfen (Sous Vide):

1 Nierenzapfen
50 g Butter
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
Salz
Pfeffer

Zwiebeljus (für 700 ml):

1 kg gesägte Kalbsknochen
1 kg Ochsenchwanz
2 kg Zwiebeln
200 g Karotten
200 g Sellerieknolle
1 Knoblauchknolle
3 Thymianzweige
200 g Tomatenmark
1 Liter Rotwein
2 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren
4 Liter Wasser
Pflanzenöl
Salz
1 Bund Schnittlauch

Kopfsalatherzen:

2 mini Kopfsalatherzen
3 EL Zwiebeljus
Öl

Zwiebelpüree:

3 Zwiebeln
Kartoffelabschnitte s.o.
400 ml Gemüsefond
100 g Sahne

Zubereitung

Nierenzapfen (Sous Vide):

Nierenzapfen parieren, von allen Sehnen und Häutchen befreien. In einer Pfanne Butter zerlassen und Knoblauch und Thymian darin schwenken. Zusammen mit dem Fleisch in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Im Wasserbad des **fusionchef** bei 56 °C für 45 Minuten Sous Vide garen. Beefer auf voller Stufe anheizen. Nierenzapfen aus dem Beutel nehmen, dabei Flüssigkeit in einem Topf auffangen und einreduzieren lassen. Fleisch im Beefer auf oberster Stufe von beiden Seiten ca. 20 Sekunden grillen und mit der Reduktion bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Holdomat bei 68 °C für 5 Minuten ruhen lassen.

Zwiebeljus:

Kalbsknochen und Ochsenchwanz auf ein Backblech geben und für 30 Minuten im Ofen bei 200 °C rösten. Zwiebeln, Karotten und Sellerieknolle in Würfel schneiden und in einem Bräter mit Pflanzenöl stark anrösten. Knoblauchknolle quer halbieren und in einer Pfanne anrösten. Knochen, Ochsenchwanz, Knoblauch und Thymian zum Gemüse zugeben. Tomatenmark im Bräter kurz anschwitzen und zufügen. Mit Rotwein ablöschen, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zugeben. Einreduzieren, bis der Rotwein verkocht ist. Mit Wasser auffüllen und 10 Stunden kochen lassen. Währenddessen auftretenden Schaum abschöpfen. Abpassieren, in einen kleineren Topf geben und auf 700 ml reduzieren. Mit Salz abschmecken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, in den Zwiebeljus geben und sofort servieren.

Kopfsalatherzen:

Kopfsalatherzen von äußeren Blätter befreien und Strunk putzen. Halbieren und von beiden Seiten in einer heißen Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten. Mit drei Esslöffel Zwiebeljus ablöschen und Salat sofort aus der Pfanne nehmen. Die Kopfsalatherzen sollten nicht zerfallen.

Zwiebelpüree:

Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit etwas Pflanzenöl stark anrösten. Zwiebelwürfel dunkelbraun rösten und mit Gemüsefond ablöschen. Einreduzieren lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Sahne dazugeben und im Thermomix bei Stufe 10 so lange pürieren, bis ein feines Püree entsteht. Mit Salz und Zwiebelessig abschmecken. Durch ein Sieb passieren, in eine Spritzflasche füllen und abkühlen lassen.

Nierenzapfen vom schwäbischen Rind | Kopfsalat | Zwiebeln Sous Vide

1 EL Zwiebelessig
Pflanzenöl
Salz
Pfeffer

Perlzwiebeln:
2 Perlzwiebeln
Pflanzenöl
Pfeffer

Anrichten:
12 Blätter Bronzefenchel
12 Blätter Mikro Roter Senf
12 Verbeneblüten
1 Ringelblüte

Perlzwiebeln:

Perlzwiebeln schälen und halbieren. In einer heißen Pfanne mit ein wenig Pflanzenöl auf der Schnittfläche stark anrösten. Pfanne mit einem Deckel abdecken, vom Herd nehmen und nachziehen lassen, damit die Zwiebeln durchgaren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten:

Zwiebelpüree auf Kopfsalat aufspritzen, mit Kräutern und Blüten als Bukett garnieren. Zwiebelpüree auf Teller spritzen und Perlzwiebel anlegen. Nierenzapfen aus Holdomat nehmen und tranchieren. Zwiebeljus angießen.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Benjamin Maerz (Aus dem Kochbuch: „Heimat weite Welt“ / www.matthaes.de/heimat) zur Verfügung gestellt.
Foto: ©Lukas Kirchgasser