

Autor: Alex Vidal



Zutaten

Pluma Iberica (Sous Vide):

2kg Pluma Iberica
1 dl extra natives Olivenöl
10 g Ras el Hanout
25 g Gelliermittel in Pulver
3 dl Joghurt
Salz
Schwarzer Pfeffer

Karottensand:

500 g Karotten
100 g Butter
150 g glattes Mehl
2 g Salz

Kohle Süssigkeiten:

1 Stück Holzkohle
2 dl Melgarejo Premium Olivenöl Arbequina
25 g Glukose
15 g Gelatine
12 ml Wasser
Staubzucker

Vanillecaviar:

2,5 dl Wasser
0,4 g Xantana
0,6 g Calcium Chlorid
2 Vanilleschoten
750 ml Wasser
3,8 g Algin Textura

Jamón Kastanien (Sous Vide):

100 g Fett von Jamon Recebo
200 g Kastanien

Zubereitung

Pluma Iberica (Sous Vide):

Das Fett von der Pluma Iberica grosszügig entfernen. Das Fleisch salzen, pfeffern und scharf auf der Grillplatte anbraten. Das Fleisch soll dabei Innen roh bleiben. Das gebratene Fleisch gemeinsam mit dem abgetrennten Fett vakuumieren und bei 60 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 7 Stunden Sous Vide garen. In einem kleinen Topf den Joghurt zusammen mit dem Ras el Hanout aufkochen, das Gelliermittel zugeben. Das fertig gegarte Fleisch portionieren (120 g pro Person) und in die Joghurtsauce tauchen. Die Sauce soll sich wie ein Mantel um das Fleisch legen.

Karottensand:

Die Karotten schälen und in eine Schüssel reiben. Zerlassene Butter, Mehl und Salz zugeben. Die Masse dünn auf ein Blech verteilen und bei 110 °C im Ofen 40 Minuten backen.

Kohle Süssigkeiten:

Die Holzkohle verbrennen und in das Olivenöl tauchen und 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend Wasser und Glukose zugeben, auf 107 °C erhitzen. Vom Herd nehmen, Gelatine zugeben und rühren bis diese sich gut aufgelöst hat. In einen Behälter gießen. Die Schicht soll 3 cm hoch sein. Aus der Masse Würfel mit 3 x 3 cm schneiden und diese in Staubzucker wälzen.

Vanillecaviar:

Vanilleschoten öffnen und die Samen entfernen. 2,5 dl Wasser auf 70 °C erhitzen, die Schoten damit übergießen und darin ziehen lassen. Nach 30 Minuten die Schoten aus dem Wasser nehmen Xantana und Calcium Chlorid zugeben. In einer Schüssel 750 ml Wasser mit Algin Textur vermischen und ruhen lassen. Mit einer Spritze Vanillecaviar fertigen, in dem die Tropfen in das Wasser-Algin-Gemisch fallen. Den Kaviar kühl aufbewahren.

Jamón Kastanien (Sous Vide):

Das Jamónfett vakuumieren und bei 75 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 50 Minuten zergehen lassen. Die Kastanien braten bis sie weich sind und bei 50 °C im flüssigen Jamónfett 25 Minuten einkochen.

Kastanien-Creme:

200 g Kastanien
2 dl Wasser
2 g Xantana
Salz

Kastanien-Creme:

Die Kastanien zusammen mit dem Salz kochen. Sobald sie weich sind, in dem Thermomix zu einer feinen Creme mixen. Xantana hinzugeben.

Dieses Rezept von der Vorausscheidung "JUNGE WILDE 2016" wurde uns freundlicherweise von Alex Vidal zur Verfügung gestellt.

Foto: ©ROLLING PIN