

# Rib Finger, karamellisierte Zwiebel, Estragon, Islandmoos Sous Vide

**Autor:** Sandra Scheidl



## Zutaten

### Gewürzlack:

1 Lorbeerblatt  
2 Wacholderbeeren  
3 getrocknete Steinpilze  
200 g dunkler Balsamicoessig  
150 g Zucker

### Rib Finger (Sous Vide):

1,2 kg Rib Fingers  
Gewürzlack

### Einlegefond:

150 g Wasser  
150 g Zucker  
150 g Weißweinessig  
1 Handvoll Islandmoos

### Flammierte Perlzwiebel:

20 Perlzwiebeln  
500 g Einlegefond

### Estragonöl:

150 g Spinat  
300 g Estragon  
500 g neutrales Öl

### Steinpilzcreme:

600 g Sahne  
20 g getrocknete Steinpilze  
1 Lorbeerblatt  
Salz

### Karamellisierte Zwiebelfond:

1,3 kg weiße Zwiebeln  
Öl

## Zubereitung

### Gewürzlack:

Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, getrocknete Steinpilze und Balsamicoessig aufkochen. Zucker hinzufügen und reduzieren lassen, bis sich ein zähflüssiger Lack bildet.

### Info:

Die Masse wird nach dem Auskühlen noch fester. Am besten zum Testen einen kalten Teller verwenden.

### Rib Finger (Sous Vide):

Die Rib Finger zuputzen und vakuumieren. Bei 70 °C im Wasserbad des **fusionchef** 3 Stunden Sous Vide garen. In einer Pfanne scharf anbraten, arosieren und mit dem Lack bestreichen.

### Einlegefond:

Wasser, Zucker und Weißweinessig aufkochen. Über das kleingezupfte Moos gießen. Bei Raumtemperatur auskühlen lassen.

### Flammierte Perlzwiebel:

Die Perlzwiebeln der Länge nach halbieren und die einzelnen Schichten auslösen. Blanchieren, abschrecken und im Einlegefond ziehen lassen. Vor dem Anrichten die Zwiebeln flammbieren.

### Estragonöl:

Alle Zutaten im Thermomix bei 70 °C für 7 Minuten mixen. Die Masse sieben und abhängen lassen, damit sich das Wasser vom Öl trennt.

### Steinpilzcreme:

Sahne mit Steinpilzen und Lorbeerblatt aufkochen. Einreduzieren, mit Salz abschmecken, auskühlen und fest werden lassen.

### Karamellisierte Zwiebelfond:

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden/hobeln. Mit etwas Öl in einen Topf geben und langsam karamellisieren lassen. Zeitgleich die Parüren im Ofen goldbraun rösten. Die Zwiebeln mit Weißweinessig ablöschen und mit Wasser

# Rib Finger, karamellisierte Zwiebel, Estragon, Islandmoos Sous Vide

Fleischabschnitte  
20 g Weißweinessig  
Wasser  
etwas Einlegefond  
5 Champignons  
3 Wacholderbeeren  
1 Lorbeerblatt  
Pfeffer  
Bindemittel  
20 g Sojasauce

## **Brotchips:**

100 g Vollkornbrot  
Öl  
2 getrocknete Steinpilze

aufgießen. Champignon, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Pfeffer hinzufügen. Fond abseihen, reduzieren und abbinden. Mit einem Schuss Sojasauce abschmecken.

## **Brotchips:**

Das Brot in feine Scheiben schneiden. Mit etwas Öl einstreichen und getrocknete Steinpilze drüber reiben. Die Chips im Ofen trocknen und brechen.

## **Anrichten:**

Rib Finger Riegel zusammen mit flambierten Perlzwiebeln, Estragonöl, Steinpilzcreme, karamellisiertem Zwiebelfond und Brotchips auf einem Teller anrichten.

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