

# Rib Fingers / Erbse / Melanzani / Amaranth Sous Vide

**Autor:** Thomas Mader



## Zutaten

### Flüssigbeize:

8 g Pfefferkörner  
16 g Koriandersamen  
16 g Langerpfeffer  
480 g Salz  
80 g Zucker  
1600 g Wasser  
20 g Thymian  
8 g Knoblauch  
1600 g Angus Wagyu – Rib Fingers

### BBQ:

300 g Ketchup  
60 g Ketjap Manis  
60 g Apfelsaft  
50 g Gin  
60 g Apfelessig  
5 g Chili  
30 g Zucker  
10 g Butter

### Erbsschotenöl:

300 g Erbsen  
100 g Leindotteröl

### Erbsemulsion:

300 g Erbsen  
175 g Gemüsefond  
100 g Salat Pea  
1 stk Schalotten  
2 Zitronen (Saft & Zeste)  
0,7 g Xantana  
75g Erbsenschotenöl

### Melanzani in drei Formen:

## Zubereitung

### Flüssigbeize:

Pfefferkörner, Koriandersamen und Langerpfeffer in einem Topf ohne Fett rösten. Salz, Zucker und Wasser dazugeben. Erwärmen bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben. Die restlichen Zutaten dazugeben und kalt werden lassen. Rib Fingers mit der Beize vakuumiert und 2 Stunden marinieren. Rib Fingers abwaschen und trocken tupfen. Vor dem Servieren von beiden Seiten scharf angebraten und in einem Hold-o-mat 10 Minuten rasten lassen. Aufschneiden.

### BBQ:

Alle Zutaten bis auf die Butter aufkochen und 10 Minuten leicht köcheln. Flüssigkeit reduzieren und Topf vom Herd nehmen. Butter unterrühren, passieren und abkühlen lassen.

### Erbsschotenöl:

Erbsen schälen und die frischen Erbsen bei Seite stellen. Die Schoten mit Öl fein mixen und einmal schnell aufkochen. Abkühlen lassen und durch ein Etamin passieren. Das aufgefangene Öl für die Erbsenemulsion verwenden.

### Erbsemulsion:

Erbsen schälen. Die Schalen mit dem Gemüsefond aufkochen. 30 Minuten ziehen lassen und abseihen. Erbsen blanchieren, abschrecken und für den Amaranth beiseitestellen. Salat Pea, Schalotten und Zitronen fein mixen. Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren. Mit Xantana verrühren und das Erbsenschotenöl langsam hinzufügen.

Melanzani in drei Formen

### Gebratene Melanzani:

Melanzani leicht einstecken. Bei 100 °C im Ofen 10 Minuten auf Dampf abschieben. Schälen, in dünne Scheiben schneiden und rund ausstechen. Die Reste auf die Seite legen. Die Scheiben beim Servieren anbraten und mit der BBQ Soße bestreichen.

### Melanzani Kaviar:

Die Reste der gebratenen Melanzani klein hacken. Koriandersamen und Langerpfeffer in der Pfanne ohne Öl rösten. Fein mörsern. Mit Melanzanireste und

# Rib Fingers / Erbse / Melanzani / Amaranth Sous Vide

3 Melanzani  
BBQ  
2 g Koriandersamen  
2 g Langerpfeffer  
Melanzanireste  
50 g Balsamessig  
Salz  
50 g Creme Fraiche  
1 Stück Melanzani  
50 g Maisstärke  
100 g Tafelöl

## **Amaranth:**

700 g Amaranth  
150 g Haselnüsse  
100 g Salat Pea  
Salz  
2 Zitronen (Saft&Zeste)  
Erbsenemulsion

## **Jus (Sous Vide):**

250 g Hühnerflügel  
250 g Rinderknochen  
40 g Sojasauce  
1 Lorbeerblatt  
2 g Pfefferkörner  
500 ml Wasser  
50 g Schalotten  
5 g Knoblauch  
50 ml Portwein  
10 ml Ketjap Manis  
20 ml Balsamessig

Balsamessig in einer Pfanne lang anrösten, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Abkühlen lassen. Mit Salz und Creme Fraiche abschmecken.

## **Knusprige Melanzani:**

1 Stück Melanzani in Würfel schneiden und in Maisstärke wälzen. Im Tafelöl bei mittlerer Hitze langsam goldbraun frittiert. Auf einem Tuch abtropfen lassen und salzen.

## **Amarant:**

Amarant in gesalzenem Wasser weichkochen. Haselnüsse im Ofen rösten und grob hacken. Salat Pea fein hacken. Amaranth, Haselnüsse und Salat Pea vermengen. Mit Salz, Zitronensaft, Zitronenzeste und Erbsenemulsion abschmecken.

## **Jus (Sous Vide):**

Hühnerflügel und Rinderknochen waschen. Mit Sojasauce, Lorbeerblatt, Pfeffer und 500 ml Wasser vakuumieren. Bei 85 °C im Wasserbad des **fusionchef** 1 Stunde Sous Vide garen. Auf 65 °C schalten und weitere 2 Stunden Sous Vide garen. Fond durch ein Etamin passieren. Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Mit Portwein, Ketjap Manis und Balsamessig ablöschen. Solange reduzieren bis eine „sirupartige“ Konsistenz entsteht. Dem Fond hinzugeben und auf 250 ml reduzieren lassen.

## **Anrichten:**

Rib Fingers zusammen mit Erbsen, Melanzani, Amaranth und Jus auf einem Teller anrichten.

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