

Rib Fingers/ Kärntner Lardo/ Ackersenf Sous Vide

Autor: Florian Hipp



Zutaten

Lardo:

200 g Lardo
100 g Kerbel

Salad Pea:

50 g Salad Pea
Zitrone
Olivenöl
Weißer Balsam Essig
Salz
Pfeffer

Rib Finger (Sous Vide):

1500 g Rib Fingers
200 g Lardo (in hauchdünnen Scheiben)
250 g braune Butter
Salsa Verde
Salad Pea

Shiitake (Sous Vide):

700 g Shiitake
Salz
Butter
Gewürz nach Belieben

Senfsaatjus:

300 g Kalbsknochen
400 g Wurzelgemüse
50 g Tomatenmark
Kaltes Wasser
200 ml Rotwein
100 ml Portwein
Kalte Butter
Senfsaat

Zubereitung

Lardo:

Den Speck in feine Würfel schneiden und langsam in einem Topf auslassen, bis die Würfel goldbraun sind. Die Grammeln vom Fett abseihen und mit Küchenpapier abtupfen. Das Fett mit blanchiertem Kerbel auf 62 °C im Thermomix mixen und abseihen.

Salad Pea:

Die hinteren Teile der Salad Peas abschneiden und fein hacken. Mit Zitronenwürfeln, Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer cremig rühren (Salsa Verde). Die vorderen Teile der Salad Peas marinieren und zum Anrichten bereitstellen.

Rib Finger (Sous Vide):

Das Fleisch pfeffern und mit etwas brauner Butter vakuumieren. Bei 55 °C im Wasserbad des **fusionchef** 3,5 Stunden Sous Vide garen. In einer Grillpfanne ein Grillmuster einbraten. Mit Salsa Verde der Salad Pea bestreichen und hauchdünnen Lardoscheiben belegen. Mit dem Bunsenbrenner anschmelzen.

Shiitake (Sous Vide):

Die Pilzkappen salzen, ausstechen und mit Butter vakuumieren. Im Wasserbad des **fusionchef** bei 55 °C für 1 Stunde Sous Vide garen. Scharf anbraten und mit der Cremepolenta füllen. Die Abschnitte und Stängel in feine Würfel schneiden, würzen und anbraten. Zum Senfkornjus hinzufügen.

Senfsaatjus:

Kalbsknochen im Ofen rösten. Wurzelgemüse im Topf schmoren, tomatisieren und deglacieren. Mit kaltem Wasser aufgießen und die gerösteten Knochen zugeben. Den Jus köcheln lassen, fein abseihen und reduzieren. Mit etwas kalter Butter montieren und mit eingelegter Senfsaat fertigstellen.

Cremepolenta:

Die Milch würzen und aufkochen. Polenta einrühren und einige Minuten quellen lassen. Creme Fraiche unterrühren und in einen Spritzbeutel einfüllen.

Saubohnencreme:

Die Saubohnen blanchieren und mit einem Löffel Creme Fraiche im Thermomix zu

Rib Fingers/ Kärntner Lardo/ Ackersenf Sous Vide

Crempolenta:

500 ml Milch
Salz
Gewürze nach Belieben
200 g Polenta
100 g Creme Fraiche

Saubohnencreme:

400 g Saubohnen
1 EL Creme Fraiche
Salz
Butter
Dashi Fond

Shiitake Dashi:

Shiitakereste
10 g Bonitoflocken
10 g Kombu Algen
Wasser

einer feinen Creme mixen. Mit Salz würzen. Ein paar der Bohnen schälen und mit Dashifond und Butter glacieren.

Shiitake Dashi:

Shiitakereste anbraten, Bonitoflocken und Kombualge zugeben. Mit Wasser aufgießen. Aufkochen lassen und bei 80 °C für 30 Minuten ziehen lassen. Fein abseihen.

Anrichten:

Lardo zusammen mit Salad Pea, Ribfinger, Shiitake, Senfsaatjus, Crempolenta, Saubohnencreme und Shiitake Dashi auf einem Teller anrichten.

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