

Autor: Marc Rennhack
Garzeit: 2 Stunden



Zutaten

Für 4 Personen

Arenscher Weideochse (Sous Vide):

800 g Arenscher Weidenochsen Filet oder entsprechend gereiftes Fleisch
0,040 L Rauch-Olivenöl von Carpier
100 g frischer junger Wermut
Maldon Sea Salz
Tellicherry Pfeffer
Rapsöl
Wermutöl

Maiscreme:

3 große, frische Maiskolben
0,1 kg sehr fein geschnittene Schalotten
5 g Curry Mumbai
50 g Butter
2 EL Weißweinessig
0,080L Weißwein
0,150L aufgekochter Schmand
Salz
Zucker

Kleine Maiskolben (Sous Vide):

8 kleine Maiskolben
0,030 L geklärte Butter
Salz
Zucker
Curry Mumbai

Perlzwiebeln (Sous Vide):

10 kleine Perlzwiebeln
1 EL Rauchöl
Weißwein

Zubereitung

Arenscher Weideochse (Sous Vide):

Das Filet parieren und mit dem Wermut und Rauchöl vakuumieren. Bei 65 °C im **fusionchef** Wasserbad 20 Minuten garen. Fleisch aus dem Beutel nehmen und ohne Wermut auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Blech bei 60 °C im Ofen 20 Minuten ruhen lassen.

Rapsöl in eine Metallpfanne erhitzen und Filet von allen Seiten anbraten. Danach ca. 5 Minuten ruhen lassen. Filet in vier Stücke schneiden, Schnittkanten mit Wermutöl abpinseln und das Fleisch mit Salz und Tellicherry Pfeffer aus der Pfeffermühle würzen.

Maiscreme:

Mais ausbrechen und waschen. Die Schalotten in Butter glasig anschwitzen. Den ausgebrochenen Mais zu den Schalotten geben, mit Salz, Zucker und Curry würzen. Ca. 30 Minuten schmoren lassen, bis der Mais sehr weich ist. Mit Weißweinessig ablöschen, einkochen und mit Weißwein ablöschen. Wieder reduzieren. Schmand aufkochen und mit dem reduzierten Mais im Thermomixer 5 Minuten fein mixen. Anschließend durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz, Zucker und Weißweinessig abschmecken, die Konsistenz sollte cremig sein.

Kleine Maiskolben (Sous Vide):

Maiskolben mit der Butter, Salz, Zucker und Curry in einem Vakuumbbeutel vakuumieren.
Bei 90 °C im **fusionchef** Wasserbad 40 Minuten garen. Anschließend in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren.

Perlzwiebeln (Sous Vide):

Perlzwiebeln schälen und mit dem Rauchöl und einem Schuss Weißwein vakuumieren. Bei 90 °C im **fusionchef** Wasserbad ca. 60 Minuten garen. Wenn die Perlzwiebeln weich sind alle halbieren und mit ein Gasbrenner abbrennen.

Roter Paprika:

Paprika mit einem Gasbrenner abbrennen. Danach die schwarze Schale abwaschen und abtrocknen.

Rote Paprika:

1 rote Paprika
Salz
Zucker
Weißweinessig
Pimentón-Pulver

Pimentón-Sauce:

1 fein gewürfelte rote Paprikaschote
2 fein gewürfelte Schalotten
1 abgezogene, in feine Scheiben
geschnittene Knoblauchzehe
2EL Olivenöl
Salz
Zucker
Pimentón-Pulver
2Essl. Weißweinessig
0,150 L Geflügelfond
2 EL Roter Paprikasaft(dafür 1/2
Paprikaschote entsaften)
1/2 TL mit etwas Wasser verrührte
Pfeilwurzstärke

Paprika vierteln. Mit Salz, Zucker, Weißweinessig und Pimentón-Pulver würzen und vakuumieren. Bei 65 °C im **fusionchef** Wasserbad garen, bis der Paprika weich ist. Paprika in Form schneiden, aufrollen und abbrennen. Nach Belieben nachwürzen.

Pimentón-Sauce:

Paprika, Schalotten und Knoblauch mit Olivenöl leicht anschwitzen. Mit Salz, Zucker und Pimentón nach Geschmack würzen.

Mit ein EL Essig ablöschen und mit Geflügelfond und Paprikasaft auffüllen. Auf die Hälfte einreduzieren. Pfeilwurzstärke einrühren und mit einem Stabmixer gründlich mixen, durch ein feines Sieb passieren. Nach Belieben mit Essig abschmecken

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Marc Rennhack zur Verfügung gestellt.