

Autor: Philipp Philipp



Ingredientes

Escabechado y ahumado por la bavette (sous vide):

1400 g de bavette
100 g de mantequilla
50 g de miel (Wiener Sommer)
300 ml de salsa de soja suave
20 g de mostaza Dijon
50 g de virutas para ahumar
50 g de heno
20 g de estragón
20 g de levístico
20 g de perejil
20 g de menta
50 g de pan rallado
Sal y pimienta

Decocción:

800 g de huesos de ternera
40 g de zanahorias
40 g de apio en rama
3 g de ajo
50 ml de uva Blaufränkisch (bodega Hagn 2015)
15 g de Basic Dry oscuro
Hielo triturado
Sal, pimienta, semillas de mostaza, pimienta de Jamaica y hoja de laurel
Cortes de cebolla roja (crema de cebolla)
Cortes de puerro (barniz de puerro y romero)
Cortes de bavette y hierbas (escabechadas y ahumadas por el bavette)

Masa madre asada:

100 g de masa madre

Preparación

Escabechado y ahumado por la bavette (sous vide):

Limpie la bavette y córtela en rectángulos (aprox. 600 g). Mezcle la miel, la mostaza y la salsa de soja hasta que la miel se haya disuelto. Aplique el escabeche con la ayuda de una jeringa de marinado y rocíe sobre la bavette (1-2 veces por pieza en cada lado). Envase la carne al vacío y deje reposar durante 30 minutos; a continuación, cueza al vacío durante 60 minutos a 62 °C en el baño de agua de **fusionchef**.

Retire el estragón, la menta, el levístico y el perejil del tallo y reserve para la decocción.

Cubra los platos con film transparente y disponga las hojas sobre ellos. Seque en el microondas. Mezcle las hojas secas con el pan rallado en un Vitamix y cuele a través de un colador.

Racione la bavette cocinada al vacío y dore todos sus lados en mantequilla derretida. Condimente con sal y pimienta, colóquela en un recipiente GN plano y perforado (con papel de horno debajo).

Llene un recipiente GN profundo con las virutas para ahumar y el heno. Encienda las virutas para ahumar (deberán ponerse al rojo vivo). Añada el recipiente GN perforado y cúbralo todo con papel de aluminio. Deje reposar durante unos 15 minutos.

Decocción:

Coloque los huesos de ternera en una bandeja de horno y áselos en el horno a 160 °C durante 30 minutos. Ponga los huesos junto con el apio en rama (finamente picado), el ajo (prensado), las zanahorias (picadas), el vino tinto, el hielo picado, las cebollas, el puerro, la bavette, las hierbas y las especias en una cazuela. Agregue agua hasta que todo esté bien cubierto y cocine a fuego lento durante unas 2 horas. Cuele y reduzca la decocción a aprox. 800 ml. Sazone la decocción al gusto y espese con Basic Dry oscuro.

Masa madre asada:

Extienda la masa con un rodillo sobre una bandeja de horno con papel para hornear y seque en el horno a 85 °C durante 2 horas. Rompa la masa madre, mezcle con una Vitamix y ase en una sartén hasta que esté dorada.

Dos tipos de tupinambo:

800 g de tupinambo
40 g de crème fraîche
40 ml de nata
200 g de Basic Texture
500 ml de aceite de mesa
Sal y nuez moscada

Puerro y barniz de romero:

3 tallos de puerro
80 ml de vinagre balsámico de manzana (Gölles)
50 g de azúcar
30 ml de sirope de arce
10 g de romero
Sal

Tendón reventado (como las palomitas):

60 g tendón secado de ternera
500 ml de aceite de mesa
Sal

Dos tipos de tupinambo:

Pele el tupinambo y córtelo en dados (reserve la piel).
Cueza los dados de tupinambo en abundante agua salada hasta que estén blandos y escurra.

Mezcle los dados con la crème fraîche, la nata y Basic Texture en una Thermomix para formar una crema fina. Sazone al gusto con sal y nuez moscada, pase por un colador fino y llene un sifón iSi. Mantenga la mezcla caliente a aprox. 75° C. Caliente el aceite de mesa a 140 °C en una cazuela y fría en ella la piel del tupinambo hasta que esté crujiente y salado.

Barniz de puerro y romero:

Retire el tallo del romero y píquelo finamente (reserve el tallo para la decocción). Caramelice el azúcar en una cazuela. Añada el sirope de arce, siga caramelizando y rebaje con el vinagre de manzana. Deje cocer a fuego lento unos 10 minutos y añada el romero picado poco antes del final. Cuele todo a través de un colador y reserve (no lo meta en el frigorífico).

Corte 2 trozos de 15 cm de largo de la parte central del puerro. Corte a lo largo para que se pueda abrir. Retire las hojas exteriores fibrosas y resérvelas para la decocción. Corte las hojas interiores a 15 x 4 cm y escalde brevemente en agua hirviendo con sal. Enfríe con agua helada.

Tendón reventado

Caliente el aceite de mesa en una cazuela a unos 200 °C. Rompa el tendón de la ternera y fríalo en aceite de mesa caliente hasta que salte como las palomitas. Retírelo del aceite de mesa caliente y sazone con sal.

Emplatado:

Coloque 1 hoja de puerro en el centro del plato, pinte con barniz de romero y ponga las 2 hojas en paralelo.

Enrolle la bavette con la mezcla de hierbas y colóquela sobre el puerro de manera lateral. Ponga varios puntos pequeños y grandes de la espuma de tupinambo y decore con el tendón reventado y las chips de tupinambo. Vierta la decocción y espolvoree la masa madre.

Philipp Philipp ha sido tan amable de compartir con nosotros esta receta, que superó la primera ronda preliminar del concurso «JUNGE WILDE 2018».

Fotografía: © ROLLING PIN