

Autor: Philipp Philipp



Zutaten

Gebeizt und geräuchert von der Bavette (Sous Vide):

1400 g Bavette
100 g Butter
50 g Honig (Wiener Sommer)
300 ml helle Sojasauce
20 g Dijon Senf
50 g Räucherspäne
50 g Heu
20 g Estragon
20 g Liebstöckel
20 g Petersilie
20 g Minze
50 g Semmelbrösel
Salz & Pfeffer

Jus:

800 g Kalbskochen
40 g Karotten
40 g Stangensellerie
3 g Knoblauch
50 ml Blaufränkisch (2015 Weingut Hagn)
15 g Basic Dry Dunkel
Crushed Eis
Salz, Pfeffer, Senfkörner, Piment und Lorbeerblatt
Rote Zwiebel-Abschnitte (Zwiebelcreme)
Lauch-Abschnitte (Lauch & Rosmarin Lack)
Abschnitte von der Bavette und Kräutern (Gebeizt und geräuchert von der Bavette)

Gerösteter Sauerteig:

100 g Sauerteig

Zweierlei Topinambur:

Zubereitung

Gebeizt und geräuchert von der Bavette (Sous Vide):

Die Bavette zuputzen und rechteckig zuschneiden (ca. 600g). Honig, Senf und Soja Sauce miteinander vermengen, bis sich der Honig aufgelöst hat. Marinade mit Hilfe einer Marinier Spritze aufziehen und mit der Faser in die Bavette spritzen (pro Stück 1-2-mal von jeder Seite). Fleisch vakuumieren, und 30 Minuten ziehen lassen und dann bei 62 °C im Wasserbad des **fusionchef 60** Minuten Sous Vide garen.

Estragon, Minze, Liebstöckel, Petersilie vom Stängel entfernen und für die Jus zur Seite legen.

Teller die mit Klarsichtfolie bespannen und die Blätter darauf verteilen. In der Mikrowelle trocken. Die getrockneten Blätter mit den Semmelbröseln im Vitamix mixen und durch ein Sieb sieben.

Sous Vide gegarte Bavette portionieren und in zerlassenen Butter von allen Seite anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, in einen flachen, gelochten GN-Behälter legen (mit Backpapier unterlegen)

Einen tiefen GN-Behälter mit den Räucherspäne und Heu füllen. Die Räucherspäne anzünden, sie sollen glühen. Den gelochten GN-Behälter draufgeben und alles mit Alufolie abdecken. Ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Jus:

Die Kalbsknochen auf einem Blech verteilen und im Ofen 30 Minuten bei 160 °C rösten. Die Knochen zusammen mit den Stangensellerie (klein geschnitten), Knoblauch (angedrückt) Karotten (klein geschnitten), Rotwein, Crushed Eis, Zwiebeln, Lauch, Bavette, Kräuter und Gewürze in einen Topf geben. Mit Wasser auffüllen bis alles gut bedeckt ist und alles langsam für ca. 2 Stunden köcheln lassen. Abseihen und den Sud auf ca. 800 ml einreduzieren. Sud Ganze abschmecken, mit Basic Dry Dunkel aufziehen und binden.

Gerösteter Sauerteig:

Den Sauerteig dünn ausrollen auf ein Blech mit Backpapier geben und 2 Stunden bei 85 °C im Ofen trocknen. Sauerteig brechen, im Vitamix aufmixen und in der Pfanne trocken goldgelb rösten.

800 g Topinambur
40 g Creme Fraiche
40 ml Obers
200 g Basic Textur
500 ml Tafelöl
Salz & Muskat

Lauch und Rosmarin Lack:

3 Stangen Lauch
80 ml Apfel Balsamessig (Gölles)
50 g Zucker
30 ml Ahornsirup
10 g Rosmarin
Salz

Gepoppte Sehne:

60 g Getrocknete Rindersehne
500 ml Tafelöl
Salz

Zweierlei Topinambur:

Topinambur schälen und in Würfel schneiden (die Schale bei Seite nehmen). Die Topinambur Würfel in ausreichenden Salzwasser weich kochen und abseihen. Die Würfel mit Creme Fraiche, Obers und Basic Textur im Thermomix zu einer feinen Creme aufmixen. Mit Salz und Muskat abschmecken, durch ein feines Sieb streichen und in eine 1l Flasche abfüllen. Bei ca. 75° C warmhalten. In einem Topf das Tafelöl auf ca. 140 °C erhitzen und die Topinambur Schale darin knusprig frittieren und salzen.

Lauch und Rosmarin Lack:

Rosmarin vom Stiel befreien und fein hacken (Stiel für Jus aufheben). Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Den Ahornsirup zugeben, weiter karamellisieren lassen und mit dem Apfelessig ablöschen. Ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen und kurz vor Schluss den gehackten Rosmarin zugeben. Alles durch ein Sieb abseihen und beiseite Stellen (nicht in die Kühlung geben). Aus dem Mittelstück des Lauchs 2x 15cm lange Stücke rausschneiden. Der Länge nach anschneiden, sodass er sich aufblättern lässt. Die faserigen äußeren Blätter entfernen und für die Jus aufheben. Die inneren auf 15 x 4cm zuschneiden und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Mit Eiswasser abkühlen.

Gepoppte Sehne:

Tafelöl in einem Topf auf ca. 200 °C erhitzen. Die Rindersehne brechen und im heißen Tafelöl frittieren bis diese aufpoppt. Aus dem heißen Tafelöl nehmen und Salzen.

Anrichten:

1 Lauchblatt mittig auf den Teller legen, mit Rosmarin Lack bestreichen & das 2. Blatt parallel auflegen.
Das Bavette durch die Kräutermischung wälzen & seitlich auf dem Lauch anrichten. Mehrere kleine und große Punkte des Topinambur Espuma setzen und mit Gepoppter Sehne und Topinambur Chips dekorieren. Jus angießen und Sauerteig aufstreuen.

Dieses Rezept von der 1. Vorausscheidung "JUNGE WILDE 2018" wurde uns freundlicherweise von Philipp Philipp Verfügung gestellt.

Foto: ©ROLLING PIN