Sous Vide Bavette mit Venere Reis

Autor: Marlene Berger

Zutaten

1 kg Bavette
200 g Sauerteigbrot
400 ml Schlag Sahne
200 g Saure Sahne
250 g Butter
700 g Venere Reis
2 Briefe Sepia Tinte
1 Bund Radieschen €
1,5kg Rote Beete
100 ml Milch
10 g Basic Dry
30 g Basic Texture
100 ml Rapsöl
5 g Lakritz-Salz
Wasser
1 Zitrone
Salz und Zucker

Zubereitung

Die Rote Beete schneiden und entsaften. Den Saft in einem Topf auf 1/7 reduzieren. Den Auswurf des Entsafters auf ein Blech mit Backpapier verteilen und bei 80 °C bis 90 °C im Ofen trocknen.
Bavette Portionieren mit Lakritz-Salz würzen und vakuumieren. Bei 53 °C im Wasserbad des ***fusionchef*** eine Stunde im Sous Vide garen.

500g Venere Reis in einem Topf mit Wasser kochen.
Die Butter erhitzen, braun werden lassen und anschließend durch ein Haarsieb passieren.
Das Sauerteigbrot würfeln und mit Milch, Basic Texture, Butter und nach und nach der Sahne bei 40 °C im Thermomix für 5 Minuten fein mixen. Anschließend in eine Isi-Flasche füllen, mit zwei Kapseln befüllen, schütteln und beiseite stellen.

In einem Topf 50 ml Wasser mit 60 g Zucker zu zähflüssigem Sirup erhitzen. Getrocknete Beete dazu geben und abbrennen (wie gebrannte Mandeln).

Restlichen Reis in einen Topf in Öl aufpoppen lassen. Auf ein Sieb mit Küchenkrepp geben und
zu einem feinen Staub mixen.

Den gekochten Reis abgießen und in einen neuen Topf geben. Sauerrahm und Sepia dazu geben und mit Salz, Zucker und Zitronenschale würzen.

Rote Beete Reduktion noch mit etwas Basic dry andicken.

Das Fleisch anbraten. In der Zwischenzeit Radieschen in feine Scheiben schneiden und mit Salz, Zucker und Zitronensaft würzen und mit der Beete Reduktion bestreichen.

Mit der Reduktion einen Huf auf den Teller Malen und mit dem Risotto einen Bart darüber formen. Das Fleisch anlegen und mit den Radieschen-Scheiben schuppenartig belegen. Das Espuma in den Reis-Puder spritzen und vorsichtig darin wälzen. Je drei „Steine“ (das Espuma) auf dem Teller verteilen. Mit etwas Radisschengrün ausgarnieren. Zum Schluss noch etwas den Rote Bete-knusper verteilen.

Dieses Rezept von der 1. Vorausscheidung "JUNGE WILDE 2018" wurde uns freundlicherweise von Marlene Berger zur Verfügung gestellt. Foto: ©ROLLING PIN