

Sous Vide Black Angus Bavette mit Pastinake

Autor: Christina Steindl



Zutaten

Black Angus Bavette (Sous Vide):

600 g Jack's Creek Black Angus Bavette
200 g Nussbutter
Salz
Wacholderbeeren
Lorbeerblätter

Jack's Creek Black Angus Bavette Confit:

200 g Jack's Creek Black Angus Bavette
100 g Karotten
100 g Zwiebeln
100 g Lauch
100 g Sellerie
60 g Tomaten
Tomatenmark
Rotwein
Salz
Pfeffer
Lorbeerblätter
Wacholderbeeren
Maizena

Pastinake gepickelt (Sous Vide):

10 Babypastinake
100 ml Essig
100 g Zucker
200 ml Wasser

Pastinake (Sous Vide):

20 Babypastinake
100 g Nussbutter
Salz

Pastinaken Flan:

Zubereitung

Black Angus Bavette (Sous Vide):

Das Fleisch zuputzen und mit der Nussbutter und den Gewürzen vakuumieren. Bei 54°C im Wasserbad des **fusionchef** 3 Stunden Sous Vide garen. Vor dem Anrichten in der Pfanne flashen.

Jack's Creek Black Angus Bavette Confit:

Karotten, Zwiebeln und Sellerie anrösten, anschließend Lauch und Tomaten sowie Tomatenmark mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit Wasser aufgießen. Angebratenes Jack's Creek Black Angus Bavette hinzufügen und gemeinsam köcheln lassen, bis das Fleisch butterweich ist. Flüssigkeit auffangen, reduzieren, mit Maizena abziehen und abschmecken. Das Fleisch reißen und mit dem kräftigen Jus vermengen.

Babyastinake gepickelt (Sous Vide):

Essig mit Zucker und Wasser mixen. Die geschälten Babypastinake mit der gemixten Pickle Brine vakuumieren. Bei 54 °C im Wasserbad des **fusionchef** 20 Minuten Sous Vide garen.

Babyastinake (Sous Vide):

Die geschälten Babypastinake mit der Nussbutter und dem Salz vakuumieren. Bei 54 °C im Wasserbad des **fusionchef** 20 Minuten Sous Vide garen.

Pastinaken Flan:

Pastinaken klein schneiden und in der Butter anschwitzen, mit Sahne aufgießen und weichköcheln. Die Pastinaken im Thermomix zu Püree verarbeiten. Eiweiß aufschlagen und unter das ausgekühlte Pastinakenpüree heben. Mehl unterheben und würzen. Masse in kleine Silikonformen abfüllen und bei 140 °C ca. 30-40 Minuten backen.

Venere Risotto:

Den Venere Reis wie ein Risotto kochen. Wenn es bissfest ist, zirka die Hälfte davon wegnehmen und den Rest ganz weich kochen.

Venere Risotto Espuma:

Den Venere Risotto im Thermomix mixen und anschließend mit der Sahne

Sous Vide Black Angus Bavette mit Pastinake

200 g Pastinaken
20 g Butter
150 ml Sahne
50 g Eiweiß
20 g Mehl
Salz

gemeinsam in eine iSi Flasche abfüllen und mit zwei Cream Chargern aufziehen.

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

Venere Risotto:
400 g Venere Reis
1 Schalotte
Olivenöl
Gemüsefond
Parmesan
Salz

Venere Risotto Espuma:
200 g Venere Risotto verkocht
100 ml Sahne