

Autor: Stefan Glantschnig



Zutaten

Reh-Herz (Sous Vide):

2 Reh-Herzen
250 g Nussbutter
1 Thymianzweig
½ Knoblauch
1 Stk. Piment
Salz
Pfeffer

Garnelentartar:

1000g Garnelen
50 g Chicken Chilli Sauce (passiert)
10 g Rosa Pfeffer
15 g Assam Pfeffer
20 ml Zitronenöl
30 g Ingwer (geschält und gehackt)
Salz

Beta Sweet Karotte (Suco Well):

1000 g Karotten (Abschnitte)
500 ml Karottensaft

Beta Sweet Karotte (roh):

5 Karotten
20 ml Zitronenöl
10 ml Essig
Salz
Zucker (nach Geschmack)

Beta Sweet Karotte (geschmort & Sauce):

500 g kurze Karotten
500 ml Suco Well (vorbereitet: Beta Sweet Karotte - Suco Well)
50 ml Essig
2 Lorbeerblätter

Zubereitung

Reh-Herz (Sous Vide):

Die Reh-Herzen von Adern und Sehnen befreien und mit der Nussbutter, Thymian, Piment und Knoblauch vakuumieren. Bei 62,5 °C im Sous Vide Wasserbad von **fusionchef** für 90 Minuten Sous Vide garen. In den Hold o Mat geben. Vor dem Anrichten das Herz aus dem Vakuumbutel holen, die Butter abseihen und Scharf anbraten. Mit Salz würzen.

Garnelentartar:

Die Garnelen von der Schale befreien, mit einem scharfen Messer klein hacken und in eine Schüssel geben. Die passierte Chicken Chilli Sauce dazu geben und die restlichen Zutaten beimengen. Alles gut und vorsichtig durchmengen.

Beta Sweet Karotte (Saft):

Die Karotten schälen und mit der Suco Well Maschine entsaften. Immer wieder einen Schuss Karottensaft beimengen, bis der ganze Saft aufgebraucht ist. Dann das Entsaftete kühl lagern.

Beta Sweet Karotte (roh):

Die Karotten auf der Aufschnittmaschine (Stärke 1-2 mm) der Länge nach schneiden. Die Hälfte der Scheibe auf ein Blech legen, mit Salz, Zucker, Zitronenöl und Essig bestreichen und etwa eine halbe Stunde bei Raumtemperatur marinieren. Den anderen Teil der Karotten in feine Julienne schneiden und in die Scheiben einwickeln.

Beta Sweet Karotte (geschmort & Sauce):

Die geschälten Karotten in einen Topf mit heißem Öl geben und rundum leicht anbraten. Die geschälten Schalotten und den entkeimten Knoblauch kurz mitrösten. Die Schalotten und den Knoblauch gar dünsten. Anschließend die Gewürze zugeben und alles mit dem Suco Well aufgießen. Den Sud solange kochen, bis die Karotten gar sind (ca. 10 Minuten). Die Karotten beiseite stellen. Den Sud durch ein Etamin seihen, mit Basic Texture abbinden und mit Essig verfeinern.

Birnensenf:

Die Birnen schälen und in einem Topf mit etwas Wasser weich kochen. Anschließend im Thermomix fein pürieren. Das HacoWeiß dazugeben und mit

2 Wachholderbeeren
3 Stk. Piment
1 Sternanis
50 g Knoblauch
2 Schalotten
10 g Basic Texture
Salz
Zitronensaft

Birnensenf:

600 g Birnen
10 g Zitronensaft
3 g HacoWeiß
2 Tropfen Senape
etwas Wasser

Birne gebläht:

5 Birnen
1 cl Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Assam Pfeffer Perlen:

250 ml Soda
125 g Mehl
20 g Assam Pfeffer
Sepia Tinte

Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss die zwei Tropfen Senape (Achtung, sehr stark!) hinzufügen. Nochmals mixen und in eine Spritzflasche abfüllen.

Birne gebläht:

Die Birnen schälen und das Kerngehäuse entfernen. Der Länge nach in gleichmäßige Stücke schneiden. Zitronensaft, Salz und Pfeffer zugeben und im Dehydrator 5 Minuten dörren. Anschließend die Birnen mit einem Bunsenbrenner gleichmäßig abblähen.

Assam Pfeffer Perlen:

Alle Zutaten miteinander verrühren und durch ein feines Papiersieb seihen. Anschließend die fertige Masse in einen Spritzsack füllen und Perlen in 180 °C heißem Fett ausbacken. Auf einem Tuch unter der Wärmelampe abfetten lassen.

Dieses Rezept von der 3. Vorausscheidung "JUNGE WILDE 2015" wurde uns freundlicherweise von Stefan Glantschnig zur Verfügung gestellt. Foto: ©ROLLING PIN