

# Sous Vide Rinds-Bavette mit Kartoffeln

**Autor:** Frederik Jud



## Zutaten

### Rinds Bavette (Sous Vide):

1500 g Bavette vom Rind  
3 EL Senfpulver  
3 EL Zucker  
2 EL Wiberg Paprika, geräuchert  
1 EL Kreuzkümmel  
1 EL schwarzer Pfeffer  
je ½ EL Majoran, Thymian, Cayennepfeffer  
50 g gerösteter schwarzer Sesam

### Rucolacreme:

35 g frische Rucolablätter  
35 g Geflügelfond  
15 g Essiggurkensaft  
½ EL Dijonsenf  
30 g Eiweiß, pasteurisiert  
50 g geröstetes Sesamöl  
50 g Olivenöl  
50 g Haselnussöl  
50 g geröstete Pinienkerne  
1 Msp. Xanthan  
Meersalz  
schwarzer Pfeffer

### Speckfond:

1 l Geflügelfond  
200 g Landrauchschinken  
100 g Bauchspeck gekocht und geräuchert  
90 g Eiweiß, pasteurisiert  
1 Lorbeerblatt

### Speckdrop:

50 g Frühstücksspeck gewürfelt  
150 ml Vollrahm  
1 Schalotte in Brunoise geschnitten

## Zubereitung

### Rinds-Bavette (Sous Vide):

Das Fleisch mit den Gewürzen marinieren, vakuumieren und bei 54 °C im Sous Vide Wasserbad von **fusionchef** 90 Minuten Sous Vide garen. Anschließend in der Grillpfanne für Farbe und Geschmack kurz anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit dem gerösteten, schwarzen Sesam panieren.

### Rucolacreme:

Die gewaschenen und getrockneten Rucolablätter auf einem Blech im Schockkühler anfrieren. Die gefrorenen Blätter in einen Mixer geben und sofort mit dem Geflügelfond, Essiggurkensaft und Dijonsenf glatt mixen. Das flüssige Eiweiß dazugeben und die Masse gut durchmischen. Während des Mixens die Öle in einem feinen Strahl einlaufen lassen. Die gerösteten Pinienkerne zugeben und gut durchmischen.

Die Rucolacreme mit Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Das Xanthan zugeben, die Creme nochmals gut durchmischen und passieren.

### Speckfond:

Landrauchschinken und Bauchspeck durch den Fleischwolf drehen, mit Geflügelfond und Eiweiß mischen und aufklären. Vorsichtig durch ein Passiertuch passieren, etwas ein reduzieren und abschmecken.

### Speckdrop:

Schalotten in etwas Butter andünsten. Speck zugeben und mit Rahm aufgießen. Die Gelatine dazugeben. Die Masse mixen, mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. In kleine Halbkugeln füllen und einfrieren. Speckfond und Gelatine zusammen aufkochen, gefrorene Speckkugeln darin tauchen und auftauen lassen.

### Greyerzer-Schaum (Sous Vide):

Den Geflügelfond zusammen mit der Textura und dem Greyerzer bei 80 °C im Thermomix fünf Minuten mixen. Anschließend mit Salz und Limonensaft abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. Die Masse warm in den iSi-Whip füllen und bei 65 °C im Wasserbad des **fusionchef** warm halten.

### Tomatenkompott:

Den Zucker ohne Fettzugabe karamellisieren. Wenn das Karamell zu bräunen

# Sous Vide Rinds-Bavette mit Kartoffeln

1 TL Dijonsenf  
1 Blatt Gelatine, eingeweicht  
100 ml Speckfond  
5 g Sosa, veg. Gelatine

## **Greyerzer-Schaum (Sous Vide):**

225 g Geflügelfond  
45 g Basic Textur  
75 g Greyerzer, gerieben  
2 g Meersalz  
1 g Limonensaft, frisch gepresst

## **Tomatenkompott:**

40 g Zucker  
20 g Aceto bianco  
300 g Tomaten, frisch püriert  
1 g Wiberg Paprika, geräuchert  
Sambal Oelek  
Meersalz  
Worcestershire-Sauce

## **Maiscreme:**

50 g Butter  
50 g Schalotte in Brunoise geschnitten  
500 g Zuckermais (aus der Dose)  
125 ml Vollmilch  
125 ml Vollrahm  
Meersalz

## **Soufflierte Kartoffeln:**

1 l HOLL-Rapsöl zum Frittieren  
8-10 mehlig-kochende Kartoffeln  
Salz

## **Anrichten:**

1 Schale Basil Cress  
1 Schale Red Mustard Cress  
1 Schale Rock Chives  
10 Cherrytomaten  
50 Minimaiskolben

beginnt, sofort mit dem Essig ablöschen. Die pürierten Tomaten zugeben und etwas ein reduzieren. Mit Samal Oelek, Meersalz und Worcestershire-Sauce abschmecken und weiter reduzieren, bis die Mischung die Konsistenz eines Kompotts hat.

## **Maiscreme:**

Die Hälfte der Butter erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Maiskörner zugeben, mit Milch und Rahm aufgießen. Das Ganze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend in einen Standmixer umfüllen und mit der restlichen Butter pürieren. Mit Salz abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

## **Soufflierte Kartoffeln:**

Je 500 g Rapsöl in zwei Töpfen erhitzen (120 °C und 190 °C). Die Kartoffeln schälen und längs in 3 mm dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in das 120 °C heiße Öl geben und so lange frittieren, bis sie Blasen bilden. Herausnehmen und sofort in das 190 °C heiße Öl geben. Die Kartoffelscheiben so lange frittieren, bis sie sich wölben. Aus dem Öl nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Soufflierten Kartoffeln mit Salz würzen.

## **Anrichten:**

Mittig auf dem Teller mit der Rucolacreme mit Hilfe eines Kamms einen Strich ziehen. Darauf die Speckdrops, den Greyerzer-Schaum, das Tomatenkompott mit Cherrytomaten, die Maiscreme mit Minimaiskolben und die Soufflierten Kartoffeln anrichten.

Das Bavette in schöne Tranchen schneiden und parallel anrichten, mit Kresse garnieren.

Dieses Rezept von der 1. Vorausscheidung "JUNGE WILDE 2015" wurde uns freundlicherweise von Frederik Jud zur Verfügung gestellt.

Foto: ©ROLLING PIN