

Autor: Andi Schweiger



Zutaten

US Rinderschulter (Sous Vide):

150 g Rinderschulter

Selleriepüree:

100 g Schalotten
3 EL Olivenöl
400 g Knollensellerie
100 ml Weißwein
Etwas Sahne
40 g Butter
3 Prisen feines Meersalz

Rosenkohl:

4 EL Olivenöl
2 EL Schalottenwürfel
2 Hände Rosenkohlblätter
2 Prisen Meersalz
15 g Butter

Rote Bete:

100 g rote Bete
2 EL Olivenöl
2 kleine Schalotten
1 Nelke
4 Kardamom
40 ml Champagneressig
50 ml Weißwein
2 EL Honig

Kartoffelvinaigrette:

1 Kartoffel
1 Schalotte
10 g Butter
50 ml Weißwein
100 ml Kalbsfond

Zubereitung

US Rinderschulter (Sous Vide):

Die Rinderschulter von allen Sehnen befreien, vakuumieren und bei 53 °C im Wasserbad des **fusionchef** 5 Stunden Sous Vide garen.

Selleriepüree:

Schalotten und Sellerie schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Zuerst Schalotten, dann den Sellerie in dem Olivenöl ohne Farbe andünsten. Salzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren. Mit Deckel und bei kleiner Hitze weich dünsten. Nun den Sellerie bei 90 °C im Thermomix 15 Minuten stark mixen und zum Schluss 40 g kalte Butterwürfel einmontieren. Gegebenenfalls etwas Sahne zugeben. Nochmals abschmecken.

Rosenkohl:

Die Schalottenwürfel und die Rosenkohlblätter in dem Olivenöl leicht andünsten, salzen. Die Flüssigkeit mit etwas Butter binden und anrichten.

Rote Bete:

Die Schalotten in feine Würfel schneiden und in dem Olivenöl ohne Farbe andünsten. Mit dem weißen Champagneressig ablöschen. Nelke und Kardamom zugeben. Kurz reduzieren, dann den Weißwein zugeben und einmal kurz aufkochen. Mit Honig und Salz abschmecken. Die rote Bete mit der Schale auf Meersalz bei 180 °C im Ofen ca. 1 Stunde garen. Dann in 3 mm große Würfel schneiden und in den kochenden Fond geben und einmal aufkochen. In ein Einmachglas abfüllen.

Kartoffelvinaigrette:

Die Kartoffeln in ca. 3 mm große Würfel schneiden. Die Schalotten in feine Würfel schneiden. Beides in der Butter ohne Farbe andünsten. Mit Weißwein ablöschen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Salzen. Mit dem Fond nach und nach aufgießen und die Kartoffel weich garen. Mit dem Essig und dem ÖL abschmecken.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Andy Schweiger zur Verfügung gestellt.

2 EL Champagneressig
4 EL Olivenöl
3 Prisen Meersalz