

Autor: Stefan Lemberger



Zutaten

Rezept für 4 Personen

Kalbsmaske (Sous Vide)

1 Kalbsmaske (vom Metzger vorbestellt)
2 Zwiebeln
½ Knollensellerie
1 Wirsingkopf
1 Zitrone
200 g Pumpernickel
40 g Salz
10 g grober Pfeffer
10 g Wacholder
10 g Kümmel
10 g Lorbeer
20 g Zucker
60 ml Olivenöl

Maronencreme:

½ kg Maronen
½ Liter Fond vom Kalbskopf
0,3 l Sahne
50 g Butter
40 g Salz
20 g Zucker
Zitronenzesten von 2 Zitronen

Meerrettichcreme:

200 g Schmand
50 g geriebenen, frischen Meerrettich
10 g Weinraute
4 Stängel Pimpinelle

Zubereitung

Kalbsmaske:

Kalbsmaske mit Salz, Zucker, Pfeffer, Lorbeer und Wacholderbeeren würzen und anschließend vakuumieren. Bei 58 °C im Wasserbad des **fusionchef** Sous Vide Garer 10 Stunden Sous Vide garen.

Den Wirsing putzen, mit Salz, Zucker und Zitronensaft vakuumieren. Bei 58 °C im Wasserbad des **fusionchef** Sous Vide Garer 30 Minuten Sous Vide garen, danach abschrecken.

Aus dem gegarten Kalbskopf ca. 3 mm große Würfel schneiden. Anschließend mit dem gebratenem Sellerie und Zwiebeln vermengen und in die ausgekühlten Wirsingblätter einrollen.

Den Pumpernickel grob würfeln, bei 90 °C ca. 3 Stunden im Backofen trocknen, anschließend im Mixer mit etwas Olivenöl zu einem Staub verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Maronencreme:

Die gekochten Maronen in Butter farblos anschwitzen. Mit Salz würzen. Den Kalbsmaskenfond aus dem Vakuumierbeutel abpassieren und die Maronen damit ablöschen, weich schmoren. Die Sahne hinzugeben und im Standmixer zu einem Püree verarbeiten.

Meerrettichcreme:

Schmand mit geriebenem Meerrettich, Salz, Pfeffer, Weinraute vermengen und mit Pimpinelle garnieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Stefan Lemberger zur Verfügung gestellt.