Kochschule
FÜRSTENFELDBRUCK

wieser
KÜCHEN

Perfect Meat Academy

OTTO
GOURMET

Speck-Sherry-Schaum

***

Erbsenrahm

***

Tatar

***

Tataki-Ibèrico – Karotten- Braune Champignons-Miso Crème

***

Tarte au Chocolat

Erbsenrahm -grasgrün-

500 g feine TK Erbsen
150 g Zwiebeln
40 g Butter
250 ml Milch
250 g Sahne
250 g kräftiger Geflügelfond (Art. 8063)
10 g Salz (Art. 8012)
1 Msp. Cayenne Pfeffer

- Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Erbsen in der Butter anschwitzen
- Mit Milch, Sahne und dem Fond auffüllen und aufkochen lassen
- Ca. 2 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Cayenne würzen
- Alles zusammen glatt mixen und durch ein feines Sieb passieren
- Wenn die Suppe nicht direkt benötigt wird sollte sie auf Eis kalt gerührt werden, so bleibt sie schön grün….

Speck-Sherry-Schaum

Der Speck-Sherry-Schaum ist im kleinen Glas serviert ein schöner Gruß aus der Küche (amuse bouche) zum Beispiel als herzhaftes Topping für die Erbsenrahmsuppe. Wenn Sie mit diesem Geschmack satt werden möchten, dann servieren Sie ihn doch auf Nudeln.

25 g Bacon vom LiVar (Art.6265), gewürfelt
10 g Schalotten –küchenfertig und gewürfelt
2 EL Balsamico Essig (wenn sehr süß auf Malzessig ausweichen)
200 ml Sahne
100 ml Milch (1,5 % Fett)
50 g Sherry extra dry Salz (Art.8012)
1,5 g Xanthan

- Bacon in Sauteuse langsam auslassen und wenn genügend Fett geschmolzen ist, Scharlotten zugeben und langsam mit anschwitzen
- Wenn alles schön gebräunt ist, mit Essig ablöschen, diesen verkochen lassen.
- Sahne, Milch und Sherry zugeben und langsam aufkochen lassen
- 10 Min. ziehen lassen, danach abpassieren und mit Salz abschmecken
- Erneut erhitzen (ca. 80 Grad) und das Xanthan mit einem Zauberstab einmixen
- In kleine ISI-Kanne (Sahne-Aufschlaggeräte) füllen und eine Sahne drauf geben

Zwischengang für ca. 10 Personen

Tataki-Ibèrico

ca. 700 g
Mittelstück vom „5J"-Iberico-Lomo (Rücken), (Art. 6472)

2 EL Sojasauce
1 EL Walnussöl
1 EL Misopaste,
hell (Asialaden)

Karotten

5 Karotten
1 kl. Ingwerknolle, ca. Daumennagelgroß
2 EL geröstete Erdnüsse
1 Knoblauchzehe
1 Tasse Geflügelfond (Art. 8063)
1 kl. Bund Koriander
„Murray Riversalt" (Art. 8012)
etwas Traubenkernöl zum Braten

Miso-Creme

2 EL Misopaste, hell (Asialaden)
2 Eigelbe
Saft von 2 Limetten
1 TL Zucker
2 TL Wasser
0,5 Liter Traubenkern Öl

Champignons

2 Schalen kleine, braune (Stein-)Champignons
1 kl. Bund Schnittlauch
1 TL Fischsauce (Asialaden)
3 EL Soja Sauce
„Murray Riversalt" (Art. 8012)
etwas Traubenkernöl zum Braten

VORBEREITUNG

Schritt 1: Das Rückenstück von Sehnen, Häuten und Fett befreien (parieren), dann in der Mitte längs halbieren. Aus Sojasauce, Walnussöl und der Misopaste eine Marinade anrühren, den Lomo darin einlegen, das Ganze in einen Gefrierbeutel geben, vermischen und einmassieren (optional vakumieren), dann für gut vier Stunden ziehen lassen.

Schritt 2: Währenddessen die Karotten schälen und in rechteckige Stäbchen schneiden (Format ca. 6 x 0,5 cm). Dann Erdnüsse, Ingwer, Knoblauch und Koriander separat voneinander klein hacken, zur Seite stellen.

Schritt 3: Nun Eigelbe, Misopaste, Limettensaft, Zucker und Wasser in einen Rührbecher geben, mit dem Stabmixer pürieren und anschließend das Traubenkern-Öl tropfenweise einrühren, um eine Mayonnaise herzustellen.

Schritt 4: Die Champignons, wenn nötig mit einem feuchten Küchentuch vorsichtig abreiben und ungefähr zwei Drittel davon vierteln. Die restlichen Pilze sehr fein hobeln oder schneiden und zur Aufbewahrung in den Kühlschrank stellen. Den Schnittlauch schräg in feine Rauten schneiden

_____

_____

_____

FERTIGSTELLUNG

Schritt 5: Den marinierten Lomo aus dem Beutel nehmen und in einer heißen Pfanne mit etwas Traubenkernöl von allen Seiten kurz scharf anbraten, dabei achten dass die beiden Rückenstücke sehr schnell viel Farbe annehmen, also braun werden. Dann direkt vom Herd nehmen und zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.

Schritt 6: Jetzt die Karottenstifte in etwas Traubenkernöl scharf anbraten, sie sollten ebenfalls schön gebräunt, aber noch knackig sein. Sodann Ingwer, Erdnüsse und Knoblauch zugeben, mit dem Fond ablöschen, einreduzieren und anschließend den Koriander beigeben; ggf. mit etwas Salz nachwürzen. Zur Seite stellen und warm halten.

Schritt 7: Die geviertelten Champignons in einer Pfanne mit Traubenkernöl kurz anbraten, mit Fisch- und Sojasauce würzen und vor dem Servieren den Schnittlauch drüber streuen. Den noch warmen Lomo in feine Scheiben schneiden, fächerartig anrichten und mit ein paar Salzflocken würzen.

ANRICHTEN

Schritt 8: Mit der Miso-Mayonnaise einen dekorativen Streifen quer über den vorgewärmten Teller ziehen, in einer Reihe daneben Fleisch, Karottenstiffte und Champignons drapieren und zum Schluss mit den rohen, gehobelten Champignon Scheibchen garnieren.

Tatar

Klassisches Tatar wird übrigens mit 7 Zutaten angerichtet: Cornichons, Schalotten, Sardellen, Kapern, Eigelb, Senf und Cognac. Die Zutaten überlagern leider den Eigengeschmack des Fleisches. Um diesen hervorzuheben, empfehlen wir zur Geschmacksverstärkung lediglich die Verwendung von Salz, etwas Zucker und Olivenöl von bester Qualität.

Zutaten
Wir empfehlen folgende Schnitte/Produkte für Tatar
Sirloin Filet
Filet
Strip Loin
Flank Steak, wenn es kräftiger im Geschmack sein darf

(Als Vorspeise rechnet man mit ca. 50 g Fleisch pro Person)

Zubereitung

- Gefrorenes Fleisch 2 Tage im Kühlschrank auftauen. Einen Tag in der Vakumverpackung. Diese am 2.Tag entfernen und das Fleisch auf einen Teller mit Küchenkrepp legen und mit Folie abdecken. Wenn sich das Fleisch vor oder bei der Zubereitung grau verfärbt, ist dies kein Zeichen für Qualitäts- oder Geschmacksverlust, sondern lediglich die Reaktion des roten Muskelfleisches auf Sauerstoff.
- Das Fleisch gegen die Faser in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Sehnen und überschüssiges Fett abschneiden (Tatar sollte nicht mehr als 7 % Fett enthalten.)
- Immer 3 Scheiben aufeinanderlegen und festdrücken. Diese in ½ cm dicke Streifen schneiden. Die Streifen mit festem Griff in gleichmäßige Würfel schneiden.
- Mit Salz und etwas Zucker würzen, pro 200 g Fleisch 1 TL Salz und eine Prise Zucker, sowie 1 EL hochwertiges natives Olivenöl untermischen.
- Nach Lust und Laune anrichten….

Im Ofen luftgetrocknete Sauerteig-Brotchips mit Rote Beete Dip

(Beilagentipp)

Zutaten

250 g Frischkäse (hohe Fettstufe)
1 EL gefriergetrocknetes Rote Beete Granulat
5 Himbeeren (ggf.TK)
Estragon-Essig
Salz
Cayenne Pfeffer

Zubereitung

Frischkäse, Rote Beete und Himbeeren im Mixer vermengen und anschließend mit Estragon-Essig, Salz und Cayenne Pfeffer abschmecken.

Tarte au Chocolat

ZUCKERTEIG:
150 g weiche Butter
100 g Puderzucker
125 g Mehl
2 Prisen Salz
1 Ei
30 g gehackte Mandeln

- Bringen Sie alle Zutaten auf Raumtemperatur, vermengen Sie anschießend alles und lassen Sie den Teig 4 Stunden ruhen.
- Geben Sie den Teig in eine Tarteform und backen Sie ihn bei 180 °C ca. 10 – 15 Minuten

FÜLLUNG
300 g Nutella
300 g Butter
300 g Schokolade 60 %
2 Eier
4 Eigelb
40 g Zucker

- Bringen Sie alle Zutaten auf Raumtemperatur und bestreichen Sie den fertig gebackenen Zuckerteig mit dem Nutella.
- Eier, Eigelb und Zucker schaumig aufrühren
- Butter und Schokolade schmelzen und dann vorsichtig und die Ei-Zuckermasse heben
- Die fertige Masse auf den mit Nutella bestrichenen Zuckerteig geben und alles zusammen bei 170 °C ca. 15 - 20 Minuten backen

GANACHE
150 g Schokolade 70 %
150 ml Sahne

- Sahne aufkochen.
- Die Schokolade hacken und die aufgekochte Sahne darüber gießen. Kurz stehen lassen und dann vorsichtig rühren bis alles gleichmäßig vermengt ist. Achten Sie darauf, dass keine Luftblasen entstehen. Geben Sie die Ganache als Überzug in die Tarteform und stellen Sie diese für ca. 2 Stunden kalt.

Bringen Sie die Tarte Au Chocolat vor dem Verzehr wieder auf Raumtemperatur.