

MENÜ

Bratwurst mit Fenchelsamen

*

Herforder Rind

Tatar und Burgerpatty

*

Querverkostung verschiedener Fleischsorten

Lammrücken auslösen

traditionell braten

*

Waguy + Txogitxu Entrecote

aus dem Beefer

*

Iberico Rücken/Caree

Sous vide gegart

*

Ochsenbacke

geschmort mit seiner Sauce

*

Saucen

Trüffel-Mayonnaise, Senf-Estragon Dip,

Rote Zwiebelmarmelade (Zwiebelrelish)

*

Dessert

Geflämmte, Karamellisierte Ananas mit Szechuanpfeffer
und Tonkabohnensauce

Fenchel-Bratwurst

750 g Schweinefleisch
250 g Speck
1 TL Fenchelsamen
1 Bund Koriander
2 Kleine Chilischoten
1 Zitrone
1 Limette
1 Knoblauchzehe
1 Prise Zucker
1 TL Salz
1 Tl groben Pfeffer

Schweinefleisch in Würfel und 250 g Speck in kleine Stücke schneiden.
Von einem Bund Koriander die Blätter abzupfen und möglichst ohne Stiele grob zerhacken.

2 entkernte Chilischoten in Ringe schneiden.

Die Schalen von der Zitrone und der Limette in Zesten reiben und 1 Knoblauchzehe fein zerhacken. 1 Prise Zucker, 1 TL Salz und 1 TL Pfeffer hinzugeben und alles zusammen in einer Schale mit den Händen gut vermengen. Eine 3 mm Lochscheibe in den Fleischwolf schrauben und die Masse hindurchdrehen. Die Masse vorsichtig in den Wurstdarm füllen. Darauf achten, dass keine Luft hineinkommt. Jede Bratwurst soll etwa 15 cm lang werden. Dazu den Darm etwa alle 15 cm eindrücken und eindrehen. Tipp: Als Maßstab dient die Hand - spreizt man Daumen und Zeigefinger ab, liegen sie etwa 15-20 cm weit auseinander. Den Wurstdarm befeuchten und auf einem feuchtem Blech befüllen, auf dem er gut gleitet. Auf einer trockenen Unterlage klebt der Darm sonst leicht fest.

Rinder Tatar - Burger und Tatar

600 g schieres Rinderfilet, pariert, fein gehackt

6 Cornichons, fein gewürfelt

Schalotten, fein gewürfelt

1 EL Ketchup

1 TL Kapern

1 EL Senf

3 Eigelb

Salz und Pfeffer

Pattys formen und kurz in der Pfanne oder auf dem Grill anbraten, zur Seite stellen und bei 120 Grad ruhen lassen, vor dem Servieren mit Pfeffer und Salz würzen.

Trüffelmayonaise

50 g Trüffelmayonaise - siehe Rezept

2 Eigelb

1 TL Dijonsenf

1 TL Worcestersauce

250 ML Pflanzenöl

20 g Trüffelcreme/oder Trüffelöl

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Saft einer halben Limette

Alle Zutaten außer das Öl in eine Schüssel geben und gut mixen, dann das Öl langsam unterrühren bis die Masse fest ist. Trüffelmayonaise, Zucker, Essig, Ketchup und Salz zugeben unterrühren.

Zwiebelrelish

Ergibt ca. 300 g Relish

- 1 rote Zwiebel
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 säuerliche Äpfel
- 1 kleine rote Chilischote
- 30 g Cashewkerne
- 30 g getrocknete Cranberries oder Glas
- 1 walnussgroßes Stück Ingwerwurzel
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 EL Öl
- 1 EL Tomatenmark
- 75 ml roter Traubensaft
- 75 ml Rotwein
- 50 ml Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange

Rote Zwiebel in Ringe schneiden. Gemüsezwiebel halbieren und in Streifen schneiden. Grünen und weißen Teil der Lauchzwiebeln getrennt in Ringe schneiden. Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Chili der Länge nach aufschneiden, die Kerne entfernen und klein schneiden. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Cranberries und Cashewkerne grob hacken. Ingwer schälen und fein hacken.

Öl in einem Topf erhitzen. Chili, Ingwer und alle Zwiebeln, ausgenommen die grünen Lauchzwiebelringe, darin 2-3 Minuten andünsten. Äpfel zugeben und Tomatenmark einrühren. Mit Saft, Rotwein und Brühe ablöschen. Lorbeer, Sternanis, Rosmarin und Zimt zugeben und zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Ochsenbacken

1 Stange Porree, grob geschnitten
3 Karotten, grob geschnitten
2 Zwiebeln, grob geschnitten
½ Sellerieknolle, grob geschnitten
10 Wacholderbeeren
5 Knoblauchzehen halbiert
2 Liter Rotwein
2 Liter Kalbsbrühe, Wildbrühe oder Wasser
5 Lorbeerblätter
100g Tomatenmark
frischer Rosmarin und frischer Thymian

Ochsenbacken ringsum mit Senf einreiben und mit Pfeffer und Salz kräftig würzen. Fett im Schnellkochtopf erhitzen und den Rinderbraten kräftig anbraten. Zwiebeln, Suppengrün und Knoblauch putzen und würfeln. Ochsenbacken aus dem Topf nehmen und mit Alufolie abdecken. Vorbereitetes Gemüse in das Bratfett geben und andünsten. Mit Rotwein ablöschen und Brühe zufügen. Ochsenbacken auf das Gemüse legen und den Deckel fest verschließen. Die jeweils höchste Garstufe einstellen. Den Herd auf höchste Stufe stellen und die Ochsenbacken ca. 50 Minuten schmoren lassen.

Ochsenbacken aus dem Topf nehmen und in Alufolie gewickelt einige Minuten ruhen lassen. Sauce pürieren evtl. noch mit Brühe verlängern. Mehl mit kaltem Wasser glatt rühren. Sauce noch einmal kurz aufkochen, mit Mehl binden und kurz köcheln lassen. Die Ochsenbacken in Scheiben schneiden und mit der Soße anrichten.

Kalbsjus

1,5kg Kalbsknochen, Rinderknochen o. Hirschknochen

1 Stange Porree, grob geschnitten

3 Karotten, grob geschnitten

2 Zwiebeln, grob geschnitten

½ Sellerieknolle, grob geschnitten

10 Wacholderbeeren

5 Knoblauchzehen halbiert

2 Liter Rotwein

2 Liter Kalbsbrühe, Wildbrühe oder Wasser

5 Lorbeerblätter

100g Tomatenmark

frischer Rosmarin und frischer Thymian

Die Knochen scharf anbraten bis sie dunkelbraun geröstet sind. Das in grobe Würfel geschnittene Gemüse, die Kräuter, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter Knoblauch und das Tomatenmark dazugeben und weiterrösten. Mit 1,5 Litern Rotwein und ½ Liter Wasser oder Brühe ablöschen und einkochen lassen. Das ganze mehrmals wiederholen. Ca. 4 Stunden köcheln lassen und dann über Nacht kaltstellen. Am nächsten Tag noch einmal aufsetzen und nach 1,5 Std. köcheln die Sauce durch ein feines Sieb passieren und dann noch mal mit 0,2 Litern Rotwein angießen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Danach mit den angegebenen Gewürzen abschmecken und je nach Konsistenz mit etwas Stärke abbinden.

Rotwein-Schalotten Sauce

12 rote Zwiebeln, mittelgroß, in Ringe schneiden

100ml Olivenöl

300 Butter

200g Rohrzucker

200ml dunkler Balsamico

2 Äpfel, Jona Gold, gewürfelt, ca. 0,5 cm Kantenlänge

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Butter in einer großen Pfanne schmelzen, Olivenöl dazugeben und die Zwiebeln darin etwa 15 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze andünsten. Mit Balsamico ablöschen, Zucker und Apfelwürfel dazugeben und weitere 30 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen, bis es eindickt und eine marmeladenähnliche Konsistenz bekommt.

Rückwärtsbraten von Filet/Roastbeef/Hirschrückensteak

200 G Rinderfilet ca. 2 cm dick bei 60 C Grad Ober/Unterhitze ohne Fett und ohne Gewürze auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und für ca. 1 Std. erwärmen.

Dann das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in einer heißen beschichteten Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten anbraten.

Sous vide garen - Gartabelle für Rinderfilet

Rinderfilet 2cm rare bei 54 C Grad —20 Minuten

3cm „ „ —25 Minuten

4cm „ „ —30 Minuten

Rinderfilet 2cm medium rare bei 58 C Grad —20 Minuten

3cm „ „ —25 Minuten

4cm „ „ —30 Minuten

Rinderfilet 2cm medium bei 60 C Grad —20 Minuten

3cm „ „ —25 Minuten

4cm „ „ —30 Minuten

Beim Sous vide garen werden die Produkte meistens roh mit den Aromen Vakuum gezogen und dann bei der gewünschten Temperatur in das Wasserbad gegeben. Danach nimmt man das Produkt aus der Folie und trocknet es mit Küchenkrepp, dann noch in der heißen beschichteten Pfanne von allen Seiten kurz scharf anbraten, fertig.

Tonkabohnensauce

1L Sahne
14 Stk Eigelbe
1 Vanilleschote
120g Zucker

Die Eigelbe mit dem Zucker im Wasserbad cremig aufschlagen. Die Sahnemasse mit Vanillemark und Tonkabonen einmal aufkochen. Unter mit der Eimasse rühren.