

Tartar vom Eifler Rinderfilet
Trüffelmayonnaise

Burger vom Entrecôte und Filet
Grillplatte oder Pfanne

Irishes Flanksteak, Irishes Dry Aged T-Bone Steak, Australisches
Rinderroastbeef Wagu
aus dem Beefer

Koriander-Chili-Limetten-Bratwurst
Schweineschulter, Schweinebauch

Iberico Karee
Sous Vide

Entrecôte
Rückwärtsgaren im Ofen

Koriander-Chili-Limetten Bratwurst

750g Schweinefleisch
250g Speck
1 Bund Koriander
2 kleine Chilischoten
1 Zitrone
1 Limette
1 Knoblauchzehe
1 Prise Zucker
1 TL Salz
1 TL grober Pfeffer

Schweinefleisch in Würfel und 250g Speck in kleine Stücke schneiden. Von einem Bund Koriander die Blätter abzupfen und möglichst ohne Stiele grob zerhacken. Zwei entkernte Chilischoten in Ringe schneiden. Die Schalen von der Zitrone und der Limette in Zesten reiben und eine Knoblauchzehe fein zerhacken. Eine Prise Zucker, ein TL Salz und ein 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 Wurst darm 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.

Wichtig: Ohne einen Fleischwolf geht es nicht.

Den Wurst darm befeuchten und auf einem feuchtem Blech befüllen, auf dem er gut gleitet. Auf einer trockenen Unterlage klebt der Darm sonst leicht fest.

Rückwärtsbraten

200 G Rindfleisch 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.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in einer heißen beschichteten Pfanne mit etwas Öl anbraten.

Sous vide garen

Beim Sous vide garen werden die Produkte ggf. mit Aromen vakuumiert und dann bei geringer Temperatur in ein Wasserbad oder Dampf garer 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.

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

Chili-BBQ-Sauce

250 g Gemüsezwiebeln, fein gewürfelt
125 g brauner Zucker
50 g Pflaumenmus
250 ml Kalbsbrühe
30 g getrocknete Tomaten fein gewürfelt
3 Msp geräucherter Paprikapulver
2 Stk. Knoblauchzehe, fein gewürfelt
0,5 l Tomatenstücke aus der Dose oder 2 Kg Rispen-Tomate geschält und entkernt
2 El Tomatenmark
3 El Olivenöl
2 Stk. rote Chilischote fein geschnitten
40 ml Weißweinessig
30 ml Balsamessig dunkel

Die Zwiebeln in Olivenöl goldbraun braten dann die Knoblauchzehe und getrocknete Tomate und gehackte Chilischoten dazu und mit Paprika bestäuben, Tomatenmark dazu und kurz rösten. Dann den Zucker dazu und kurz mit der Brühe aufkochen, mit dem Pflaumenmus und der Tomate auffüllen. Dann noch die Essige dazu und offen ca. 1 Std köcheln.

Gebratene Gemüse

Paprika

1kg Paprika rot / gelb
1 kleines Bund Blattpetersilie (gehackt)
2 Knoblauchzehen, feingehackt
100 ml Olivenöl

Paprikaschoten ca. 20 Minuten in den auf 200°C vorgeheizten Backofen legen. Bis sie an vielen Stellen schwarz ist. Abkühlen lassen und die Haut abziehen.

Paprikaschote halbieren, entkernen und vierteln.

Die Petersilie, den Knoblauch und das Olivenöl über die Paprika geben.

Mit Salz und Pfeffer, je nach Geschmack abschmecken.

Zucchini

1 kg Zucchini
10 Cocktailtomaten (geviertel)
2 Zweige Oregano (gehackt)
1 Knoblauchzehe (gehackt)
100 ml Olivenöl
Salz und Pfeffermühle

Zucchini waschen und schräg in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. und in wenig Olivenöl in einer gut vorgeheizten Pfanne von jeder Seite ca. 1 Minute goldbraun braten

Zucchini in eine Schüssel geben und Oregano, Knoblauch und die Cocktailtomaten zugeben.

Mit Salz, Pfeffer abschmecken und das restliche Olivenöl zugeben.

Auberginen

1 große Aubergine
50 ml Olivenöl

Auberginen schräg in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in wenig heißem Olivenöl von jeder Seite kurz anbraten.

Erdbeereis

250g geschlagene Sahne

250g Crème fraîche

200g feiner Zucker

1 EL Vanillezucker

6 Eigelb

300g Erdbeeren

Zucker oder Erdbeersirup

Eigelb mit Zucker auf dem Wasserbad schaumig aufschlagen und abkühlen lassen. Sahne und Crème fraîche verrühren, dann das Zuckereigelb unterheben. Die Masse in die Eismaschine geben. Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden mit Zucker oder Erdbeersirup unter die Eismasse ziehen.