

DEICHLUST 3-Gang-Menü für vier Personen

Rind · Waldpilze · Rote Bete · Süßkartoffel · Schokolade · Waldbeeren



Vorpeise:
**Rindercarpaccio
mit Waldpilzen**

Carpaccio
Rinderfilet oder
sehr mageres Rindfleisch.....500 g
Salz 1 TL
Schwarzer Pfeffer
Olivenöl 1 EL

Waldpilze
Gemischte Waldpilze250 g
Schalotte 1
Kleine Knoblauchzehe 1
Butter 1 EL
Thymian 1 TL
Salz, Pfeffer.....

Vinaigrette
Gekochte Rote Bete.....120 g
Weißweinessig.....30 ml
Neutrales Öl.....50 ml
Sesamöl.....20 ml
Honig.....1 TL
Dijon-Senf1 TL
Gerösteter Sesam1 TL
Salz, Pfeffer.....

Salat
Wildkräutersalat100-120 g
Apfelessig 1 EL
Olivenöl 3 EL
Honig ½ TL
Salz, Pfeffer

Kerne
Kürbiskerne50 g
Sonnenblumenkerne30 g
Sesam.....20 g
Zucker.....25 g
Salz1 Prise

Zubereitung

Das Rindfleisch parieren, straff in Folie wickeln und 30-45 Minuten leicht anfrieren. Anschließend hauchdünn schneiden.

Für die Vinaigrette Rote Bete, Essig, Honig und Senf fein mixen. Öl und Sesamöl einarbeiten; mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gerösteten Sesam unterheben.

Pilze putzen und schneiden. Schalotte und Knoblauch fein hacken. Pilze in Butter kräftig anbraten, Schalotte, Knoblauch und Thymian dazugeben und würzen.

Zucker in einer Pfanne schmelzen. Kerne einrühren, karamellisieren und auf Backpapier auskühlen lassen. Grob zerbrechen. Carpaccio auf kalten Tellern auslegen, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Pilze darauf verteilen. Wildkräutersalat locker marinieren und anrichten. Vinaigrette punktuell setzen und mit karamellisierten Kernen abschließen.



Hauptgericht:
**Rinderbacke sous-vide
mit Kirschjus**

Rinderbacke
Rinderbacke 1,2-1,4 kg
Karotten2
Zwiebel.....1
Knollensellerie.....100 g
Knoblauchzehen2
Thymian, Rosmarin.....
Salz, schwarzer Pfeffer.....
Öl 1 EL

Kirschjus
Kräftiger Rinderfond 500 ml
Rotwein 250 ml
Kirschsafte 100 ml
Sauerkirschen100 g
Schalotte 1
Karotte 1
Sellerie50 g
Tomatenmark1 TL
Lorbeerblatt 1
Wacholderbeeren 2
Thymian
Kalte Butter20 g
Salz, Pfeffer.....

Cassisfeige
Frische Feigen4
Cassislkör..... 100 ml
Rotwein50 ml
Honig 1 EL
Sternanis 1
Kleines Stück Zimt1

Rotkohl
Rotkohl600 g
Apfel 1
Zwiebel.....1
Rotwein 150 ml
Apfelsaft..... 100 ml
Balsamico50 ml
Johannisbeergelee..... 1 EL
Lorbeerblatt 1
Nelken.....2
Kleine Zimtstange..... 1
Butter 1 EL
Salz.....

Drillinge
Kleine Kartoffeln.....500 g
Butter 1 EL
Rosmarin 1 Zweig
Salz.....

Süßkartoffelpüree
Süßkartoffeln600 g
Sahne80 ml
Butter40 g
Muskat.....
Salz.....
Zitronensaft..... Etwas

Zubereitung

Rinderbacke: Kräftig parieren, portionieren, würzen und rundum anbraten. Gemüse grob schneiden und ebenfalls anrösten. Mit Knoblauch und Kräutern vakuumieren und bei 68 °C ca. 24 Stunden sous-vide garen. Fleisch entnehmen, trocken tupfen und kurz vor dem Servieren sehr heiß rundum anbraten.

Kirschjus: Gemüse und Schalotte kräftig anrösten. Tomatenmark dunkel anrösten. Mit Rotwein ablöschen und fast vollständig reduzieren. Kirschsafte und Fond zugeben und auf etwa ein Drittel reduzieren. Passieren, Sauerkirschen kurz mitziehen lassen und vor dem Servieren mit kalter Butter montieren.

Cassisfeigen: Cassis, Rotwein, Honig, Sternanis und Zimt aufkochen und halbieren. Feigen vierteln und 2-4 Minuten in der Reduktion glasieren. Sie sollen weich, aber formstabil bleiben.

Rotkohl: Fein hobeln. Zwiebel und Apfel schneiden. Zwiebel in Butter anschwitzen, Rotkohl und Apfel dazugeben, mit Rotwein, Apfelsaft und Balsamico ablöschen. Gewürze und Johannisbeergelee zugeben und 45-60 Minuten schmoren.

Süßkartoffelpüree: Süßkartoffeln würfeln und weich kochen. Abgießen, ausdampfen lassen und durch die Presse drücken. Heiße Sahne und Butter einarbeiten; mit Salz, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Nicht mit dem Stabmixer pürieren.

Drillinge: Waschen, in Salzwasser knapp garen, abgießen und ausdampfen lassen. Kurz vor dem Servieren in Butter mit Rosmarin goldbraun braten und salzen.



Dessert:
**Schokoladenmousse,
Brownie & Käsekuchen-
Waldbeereneis**

Schokoladenmousse
Dunkle Schokolade, 60-70 %.....200 g
Sahne 250 ml
Eigelb.....2
Zucker.....30 g
Gelatine..... 1 Blatt
Salz1 Prise

Brownie
Dunkle Schokolade120 g
Butter100 g
Zucker.....100 g
Eier.....2
Mehl60 g
Kakao20 g
Salz1 Prise
Gehackte Haselnüsse50 g

Waldbeereneis
Frischkäse250 g
Waldbeeren.....200 g
Sahne150 ml
Milch.....100 ml
Zucker.....80 g

Eigelb.....2
Zitronensaft.....1 TL
Zitronenabrieb ½ Zitrone
Vanilleextrakt.....1 TL

Schokoladenmousse: Gelatine einweichen. Eigelb und Zucker über dem Wasserbad cremig aufschlagen. Schokolade schmelzen und unterarbeiten. Gelatine in der warmen Masse auflösen. Sahne halbsteif schlagen und vorsichtig unterheben. Mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Brownie: Schokolade und Butter schmelzen. Eier und Zucker verrühren, Schokoladenmischung zugeben. Mehl, Kakao und Salz sieben und kurz unterheben. Haselnüsse einarbeiten. Bei 170 °C Ober-/Unterhitze ca. 15-18 Minuten backen. Innen leicht feucht lassen.

Käsekuchen-Waldbeereneis: Waldbeeren mit der Hälfte des Zuckers aufkochen, pürieren und passieren. Milch und Sahne erhitzen. Eigelb mit restlichem Zucker verrühren, heiße Flüssigkeit einarbeiten und unter Rühren auf 82-84 °C erhitzen. Nicht kochen. Frischkäse, Zitrone, Vanille und Waldbeerpüree einarbeiten. Durchkühlen und in der Eismaschine gefrieren.

Anrichten: Warmen Brownie platzieren, eine Nocke Käsekuchen-Waldbeereneis daneben setzen und Schokoladenmousse ergänzen. Mit Waldbeeren, Schokoladenspänen und optional karamellisierten Nüssen garnieren. Als Tellerbild eignet sich eine Dreiecksanordnung.

Vorbereitung & Serviceplan

Am Vortag

- Rinderbacke sous-vide garen
- Kirschjus herstellen
- Rotkohl kochen
- Schokoladenmousse herstellen
- Brownie backen
- Eisgrundmasse herstellen und gefrieren
- Karamellisierte Kerne vorbereiten

Am Tag des Menüs

- Carpaccio schneiden
- Waldpilze vorbereiten
- Rote-Bete-Vinaigrette herstellen
- Süßkartoffelpüree vorbereiten
- Cassisfeigen vorbereiten
- Drillinge vorkochen
- Wildkräutersalat erst kurz vor dem Anrichten marinieren

Kurz vor dem Servieren

- Carpaccio und Pilze anrichten
- Rinderbacke regenerieren und scharf anbraten
- Jus montieren
- Drillinge braten
- Püree erwärmen
- Feigen glasieren
- Dessert aus den vorbereiteten Komponenten anrichten

Hinweis zur Rinderbacke:

Die angegebene Sous-vide-Zeit ist ein guter Ausgangspunkt. Je nach Stückgröße und gewünschter Textur können Temperatur und Zeit angepasst werden. Bei Sous-vide-Zubereitung sind hygienisch einwandfreie Arbeitsweise, schnelles Herunterkühlen und korrekte Kühlkette entscheidend.