

Böfflamodern



Für 2 Portionen

1. Mittelbug vom Rind mit Rotwein-Rhabarber-Jus

400 g Mittelbug v. Rind (auch Schaufelstück oder Schulterscherzel)
200 ml Rotwein - trocken
200 ml Rinderfond
1 Stange Rhabarber
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g kalte Butter
Zucker, Salz und Chili zum Abschmecken

Das Fleisch mittig und längs der Mittelsehne aufschneiden. Die Sehne herausschneiden und das Fleisch sauber parieren. Beide Stücke salzen und im Backofen bei 80 °C Umluft ca. 40 min bis zu einer Kerntemperatur von 55 °C garen. Kurz vor dem Servieren das Fleisch in einer heißen Pfanne mit etwas Butterschmal von allen Seiten anbraten. Etwas ruhen lassen und passende Stücke zuschneiden.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und grob würfeln und mit den Fleischparüren in einer Pfanne anrösten.

Den Rhabarber waschen und in 2 cm lange Stücke schneiden und ebenfalls zufügen. Mit Rotwein ablöschen und auf ein Viertel einkochen. Der Alkohol sollte nun möglichst verkocht sein. Jetzt den Fond zufügen und nochmals auf 1/4 einkochen.

Die Sauce durch ein Sieb gießen und noch etwas weiter einkochen. Mit Zucker, Chili und Salz abschmecken. Von der Hitze nehmen und mit der kalten Butter binden.

Böfflamodern

2. Rote Bete Püree

2 kl Rote Bete
500 ml Wasser mit 5 g Salz und Zucker
1 EL dunkler Balsamico-Essig
1 TL süßer Senf
Zucker und Salz zum Abschmecken.

Die Bete schälen und grob würfeln. In leicht gesalzenem und gezuckertem Wasser weich kochen. Das Wasser abgießen und die Bete in einen Mixbecher geben. Mit Balsamico, Senf, Zucker und Salz abschmecken und sehr fein pürieren.

3. Sellerie Püree

170 g Knollensellerie
200 ml Rinderfond
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
Salz und Zucker zum Abschmecken

Den Sellerie fein würfeln und in einem kleinen Topf mit Fond weich köcheln. Die Knoblauchzehe mit Schale und Wurzel, möglichst ohne sie zu verletzen, ebenfalls zufügen. Wenn alles gar ist, den Knoblauch herausnehmen, schälen, von dem Wurzelansatz und ggf. Keimling befreien und wieder zum Sellerie geben. Alles in einen Mixbecher füllen und zusammen mit der Butter sehr fein pürieren. Für ein noch feineres Püree, alles durch ein Sieb streichen.

4. grüner und weißer Spargel

je 2 St. grüner und weißer Spargel
50 g Butter
1 TL Zitronenabrieb
Zucker und Salz zum Abschmecken.

Den weißen Spargel gründlich schälen, den grünen nur an den Enden. Den Spargel dämpfen, bis er gar aber noch bissfest ist. Alternativ die Spargelstangen nebeneinander in Alufolie einschlagen, diese dicht verschließen und den Spargel bei 180 °C Umluft im Backofen ca. 20 min. garen.

Danach den Spargel portionieren und kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit etwas Butter, Salz und Zitronenabrieb schwenken.

Böflamodern

5. Kartoffel, Birne und Rahm-Speckkraut

1 große Kartoffel
1 große Birne
1/8 Spitzkohl
2 Sch. Bauchspeck - dünn aufgeschnitten
50 ml Sahne
50 ml Weißwein

Salz, Chile, Garam Masala und Zucker zum Abschmecken.

Aus der Kartoffel 10 hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln. Je 5 davon übereinander legen und mit einem kleinen Serviering (ca. 4 cm) rund ausstechen. Das Kartoffeltürmchen in einer Pfanne mit Rapsöl bei mittlerer Hitze beidseitig knusprig braten. Beide Seiten mit Salz und Garam Masala würzen und auf Küchenpapier entfetten.

Aus der Birne oberhalb der Kerngehäuses zwei etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden, diese ebenfalls ausstechen und mit Salz und Chili würzen. In dem Bratfett der Kartoffeln kurz bei hoher Hitze anrösten. Sie sollten nicht zu weich werden.

Den Spitzkohl sehr fein schneiden oder Hobeln. Den Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne anrösten. Den Kohl zufügen und den Weißwein angießen. Wenn der Wein verkocht ist, die Sahne zugeben leicht dicklich einkochen. Mit Salz und Chili abschmecken. Der Kohl sollte noch Biss haben.

Zum Anrichten ein Türmchen aus Kartoffel, Birne, Kohl und Speck schichten. Wer möchte, kann noch eine dünne, runde Scheibe krossen Speck oben auflegen.

6. Möhren-Schaum

1 Möhre
1/2 Zwiebel
100 ml Milch
1 TL Stärke in 50 ml kaltem Wasser angerührt
Vanillesalz zum Abschmecken

Die Möhre und Zwiebel schälen, fein würfeln und in der Milch weich köcheln. Das Stärkewasser einrühren, bis die noch kochende Flüssigkeit andickt. Mit einem Pürierstab sehr fein mixen und mit Vanillesalz abschmecken.

Die Möhrenmilch durch ein Sieb in einen Sahnesiphon füllen und bis zum Servieren kalt stellen. Mit einer N2O-Kapsel laden und auf den Teller sprühen. Alternativ kurz vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufmixen und nur den oberen Schaum anrichten.

7. Spinat-Minz-Erbsen-Pesto

50 g frische Erbsen (oder TK)
25 g junge Spinatblätter
50 ml Rinderfond
8 Blatt Minze
1 TL Kurkuma
1 TL süßer Senf
4 EL Rapsöl

Salz und Chili zum Abschmecken.

Die Erbsen im Fond weich dünsten. Die Spinat- und Minzblätter zufügen, den Senf dazu geben und alles mit einem Pürierstab glatt mixen. Dabei etwas Rapsöl hineinlaufen lassen alles jedoch nicht zu fein pürieren.

Zusätzlich 2 Radieschen vierteln und kurz in Butter schwenken.