

# Sommerurlaub im BEEFER 1/2



Beef Original  
Est. 2011

## Zutaten

### Calamaretti:

4 Calamaretti  
50 g Pilgermuscheln  
10 g Staudensellerie  
10 g geröstete Pinienkerne  
10 g getrocknete Tomaten  
5 g schwarze Oliven  
5 g Schnittlauch  
50 ml Olivenöl  
etwas Trüffel gehackt  
10 g Tramezzini-Croûtons  
1 Schalotte  
Murray River Salt

### Karottenbisquit:

300 g Eiweiß  
60 g Mandelgrieß  
60 g Möhrenpulver  
45 g Zucker  
30 g Mehl

### Geschmorte Karotte:

8 mini Karotten  
2 EL Olivenöl  
Salz  
Zucker  
Pfeffer  
1 EL Honig  
1 Zweig Rosmarin  
1 Knoblauchzehe

## Zubereitung

### Calamaretti:

1. Die Tuben waschen, säubern und trocken tupfen.
2. Die Kraken ebenso waschen, vom Schnabel befreien und trocken legen.
3. Pilgermuscheln, Staudensellerie, Tomaten und Oliven in feine Würfel schneiden.
4. Tramezzini ebenfalls in feine Würfel schneiden und in heißem Olivenöl goldgelb backen.
5. Zutaten in einer Schüssel mischen und mit Salz, Pfeffer, 1 EL Olivenöl, Trüffel, Abrieb der Limette und Schnittlauch abschmecken.
6. Anschließend mithilfe eines Zahnstochers die Tuben verschließen, mit etwas Olivenöl und Zitronensaft marinieren.
7. Im BEEFER auf mittlerer schiene von beiden Seiten kross grillen.

### Karottenbisquit:

1. Die trockenen Zutaten zusammen im Mixer für 2 Minuten pulverisieren.
2. Das Eiweiß zugeben und glatt mixen.
3. In eine Isi Flasche füllen und mit 2 Kapseln N2O versetzen.
4. Die Masse in ein Kunststofförmchen spritzen und in der Mikrowelle backen.

### Geschmorte Karotte:

1. Die Karotten mit etwas Olivenöl, Honig, Salz marinieren und im BEEFER auf unterster Schiene für etwa 10 - 15 Minuten schmoren.
2. Danach halbieren, mit Salz, Pfeffer etwas Butter und Zucker auf den Kräutern kurz im BEEFER karamellisieren.



# Sommerurlaub im BEEFER 2/2

## Zutaten

### Chutney:

250 g Karotten (orange)  
50 g Passionsfrucht  
10 g Zucker  
3 g Salz  
18 g Traubenkernöl oder  
Keimöl  
1/2 Apfel

### Jus:

3 Taubenkarkassen  
100 g Mirepoix  
1 Champignon  
1 Lorbeerblatt  
5 Pfefferkörner  
1 Thymianzweig  
1 Knoblauchzehe  
40 ml Madeira  
80 ml Cognac  
80 ml Portwein  
90 ml Portwein rot  
400 ml Geflügeljus  
30 ml Schweineblut  
Taubeninneren ( Herz, Nieren  
gehackt)  
2 El alter Balsamico

### Sonstiges:

Kartoffelwürfel  
Petersilienfritt  
Olivenerde  
Kräuteröl aus Griechenland  
Kritharaki  
Scarlet Cress  
Kikuna Leaves

## Zubereitung

### Chutney:

1. Die Karotten schälen, in gleichmäßige Würfel schneiden und im Salz-Zuckerwasser weich kochen.
2. Danach im Beefer auf mittlerer Schiene ausdämpfen, im Mixer fein pürieren und auf einem Tuch abhängen.
3. In der Zwischenzeit das Passionsfruchtmark mit Salz und Zucker vermengen und mit dem Öl emulgieren.
4. Den Apfel in feine Würfel schneiden und unter das Karottenmousse geben und mit der Passionsfruchtmarinade abschmecken.

### Jus:

1. Die Karkassen, hacken und in Öl von allen Seiten goldbraun anrösten.
2. Mirepoix hinzufügen und mit rösten, mit Alkohol und Balsamicoessig ablöschen und auf ein drittel reduzieren.
3. Mit der Geflügeljus und dem Schweineblut auffüllen und für ca. 2 h köcheln lassen.
4. Nun durch ein feines Sieb passieren und gegeben falls leicht mit Stärke binden.
5. Kurz vor dem servieren die gehackten, im Beefer kross angebratenen Innereien dazugeben, mit Salz und Pfeffer fein abschmecken.

