

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.

