

US Beef Brisket Smoked

Autor: OTTO GOURMET Küchenteam | Kategorie: Rind | Schwierigkeitsgrad: mittel



Zutaten

American Beef Brisket

- 1 US Beef Brisket Smoked ca. 1 – 1,6 kg (Art.: 8664)

Apfel-Sellerie-Remoulade

- 400 g Sellerie
- 2 Prisen Salz
- 500 ml Milch
- Ein Granny Smith Apfel (für ca. 8 Portionen)

Petersilien-Pesto

- Petersilie
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Salz, Zucker

Knusperasche als Topping

- 250 g Röstzwiebeln
- 50 g Cornflakes
- 100 g Walnüsse
- 25 ml Walnussöl
- Salz
- 35 g Malto (dextrin, z. B. über bosfood.de)
- 10 g Carbo Ligni –Holzkohlenpulver (z. B. über bosfood.de)

Zubereitung

American Beef Brisket

- Das Brisket im Beutel lassen und im Sous-Vide oder heißem Wasserbad bei 80 °C ca. 45 Minuten erhitzen
- Das temperierte Brisket aus dem Beutel nehmen und in ca. 80-100 g Portionen schneiden. Auf ein schönes Verhältnis von Fett & Fleisch achten

Apfel-Sellerie-Remoulade

- Die Stauden vom Knollensellerie entfernen, diesen schälen und die Wurzel in Würfel schneiden
- Staudensellerie waschen, die Stauden von den Blättern befreien und fein würfeln, roh beiseite stellen
- Die Knollenselleriestücke mit Milch, etwas Salz und Zucker in einen Topf geben und bissfest garen
- Den gegarten Sellerie abschütten (Kochmilch auffangen) und leicht abkühlen lassen
- Die abgekühlten Stücke durch den Fleischwolf drehen
- Die auf Zimmertemperatur abgekühlte (ca. 100 ml) Kochmilch mit einem Mixstab aufschäumen und mit (ca. 250 ml) Traubenkernöl zu einer Emulsion (Mayonnaise) binden. Mit Salz, Cayenne Pfeffer (im Videotext doppelt), Walnussöl und weißem Balsamico-Essig abschmecken
- Die Mayonnaise mit dem gewolften Knollensellerie und den Staudensellerie-Würfeln (Brunoise) vermengen und nochmals abschmecken
- Den Granny Smith Apfel auf einem Asia Hobel in dünne Scheiben schneiden, diese in feine Streifen (Julienne) schneiden und mit Limettensaft und Zucker abschmecken & roh auf Seite stellen

Petersilien-Pesto

- Petersilie grob hacken und in einem Mixer (Küchenmaschine) mit Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem Pesto verarbeiten.

Knusperasche als Topping

- Alle Zutaten in den Mixer geben und krümelig zerkleinern.

Fertigstellen

- Petersilien Pesto mit einem Pinsel dekorativ auf dem Teller verstreichen.
- Das Brisket mit der Sellerie-Remoulade, dem Apfel und der Röstzwiebel-Asche anrichten und nach Belieben mit Wildkräutern oder Kresse ausgarnieren.

Guten Appetit!