

Gegrillter Tafelspitz vom Wagyrind oder American Beef

Personen: 4 | Autor: Marco Müller | Kategorie: Rind | Schwierigkeitsgrad: mittel | Zeit: 240 Min.



Zutaten

Fleisch

- 1,3 kg Wagyu Tafelspitz oder American Beef Tafelspitz
- Meersalz

Kohlrabi

- 2 Stück Kohlrabi
- 50 ml Kasslerbrühe
- 1 Blatt Liebstöckel
- 1 Stück zartes Kohlrabiblatt

Ingwer-Rettich

- ½ Stück weißer Rettich, gewürfelt
- 50 ml Geflügelfond
- ½ Stück Zitronengras, leicht angeschlagen
- ½ Stück Kafir Limonenblatt
- 1 Blatt frischer Koriander
- 10 Stück Korianderkörner, angeröstet
- 1 Esslöffelspitze geriebener Ingwer

gebratene Steinpilze

- 8 Stück kleine feste, wurmfreie Steinpilze
- 1 Tl Olivenöl
- 1 El frische Butter
- 1 Zweig Majoran
- 1 Stück Knoblauchzehe
- Meersalz, Pfeffer

Zubereitung

Fleisch

- Das Rindfleisch in einem Vakuumbbeutel einschweißen oder vakuumieren lassen
- ein ausreichend großes Gefäß (Topf) mit Wasser füllen und auf 58 °C erwärmen (dieses können sie mit jedem herkömmlichen Thermometer im Auge behalten)
- das Fleisch in den Beutel hinein geben und das Ganze für 3,5 Stunden in die auf 60 °C vorgeheizte Ofenröhre schieben, darin rosa garen
- damit das Fleisch gleichmäßig garen kann, einen kleinen Teller auf das Fleisch geben, damit es nicht aus dem Wasser „schaut“
- dann aus dem Beutel nehmen und bei Bedarf die dünne Fettschicht entfernen.
- Nun ist das Fleisch perfekt gegart und benötigt noch Röststoffe. Hierfür eine Grillpfanne auf höchste Hitze bringen und das Fleisch ohne Zugabe von weiterem Fett darin von allen Seiten anrösten.

Kohlrabiwürfel- und Blätter

- den Kohlrabi in gleichmäßige Würfel schneiden und darauf achten, dass diese an der Strunkseite nicht holzig sind
- die Würfel mit Fond, Kohlrabiblatt und Liebstöckel in einem Vakuumierbeutel einschweißen und in ein konstant temperiertes Wasserbad bei 75 °C ca. 35 Minuten garen
- der Kasslerfond hebt den kohlrabitypischen Eigengeschmack und der sehr empfindliche zarte Geschmack des Kohlrabis verliert sich nicht im Blancierwasser, sondern das Gemüse gart im eigenen Saft
- Die zarten Innenblätter des Kohlrabis in feine Streifen schneiden und mit weißem Balsamico und Haselnussöl marinieren

gebratene Steinpilze

- die halbierten Steinpilze in einer vorgeheizten Pfanne mit Olivenöl anbraten
- wichtig ist, dass die Pfanne heiß genug ist, um den Pilzen eine angenehme Farbe zu geben, aber diese nicht verbrennen
- dann die Butter zugeben und diese leicht nussig werden lassen, sodass die Pilze anfangen eine schöne goldene Färbung anzunehmen
- nun die Knoblauchzehe anschlagen und mit dem Majoran durch die Pfanne ziehen
- salzen und auf ein Küchentuch geben
- anrichten

Guten Appetit!