

Hanging Tender

Apfel | Schalotte | Kartoffel

Zutaten:

- 1 Hanging Tender
- etwas geklärte Butter
- 1 kg Kartoffeln
- 520 g Butter
- Milch
- Salz, Muskat
- 100 g Zwiebel
- fermentierter Pfeffer
- Äpfel
- 100 ml Apfelsaft
- Salz



Zubereitung:

Das Hanging Tender parieren und von der Mittelsehne lösen. Salzen, kurz anbraten und im Ofen bei 120 Grad Ober-/Unterhitze auf 56 Grad temperieren. Anschließend in etwas geklärter Butter nachbraten. Kartoffeln schälen, weichkochen, abgießen und die Garflüssigkeit auffangen. Kartoffeln ausdampfen lassen. Muskat hineinreiben, 500 g Butter unterheben und stampfen. Mit Salz abschmecken. Zwiebeln in 20 g Butter anschwitzen, salzen und mit Wasser auffüllen. Weichdünsten und Flüssigkeit verkochen lassen. Mit dem fermentierten Pfeffer abschmecken. Äpfel schälen. Einen Apfel in gleichmäßige Würfel schneiden (3 mm). Den zweiten Apfel kleinschneiden und mit dem Apfelsaft und Salz so lange weichkochen, bis die Flüssigkeit weg ist. Glattmixen und in die heiße Masse die rohen Apfelwürfel einrühren.

Guten Appetit!