

L'Onglet mit Roter Bete und Trüffel

Personen: 4 | Autor: Tim Raue | Kategorie: Rind

Zutaten

Fleisch

- 4 Nierenzapfenstücke vom Rind (Onglet, à 100g)
- Pflanzenöl
- Madagaskarpfeffer
- Fleur de Sel

Trüffeljus

- 200ml Beef Tea (Grundrezept s. u.)
- 2 L dunkler Fond (Grundrezept s. u.)
- 2kg Rindergulasch
- 500g Entenfüße
- 40g getrocknete Teebaumpilze (Asialaden)
- 50ml Arrope (Traubenkonzentrat aus Spanien)
- 14ml Habanero Sauce (Bone Suckin')
- 100g dunkler Muskovado-Zucker (Rohrzucker)
- Meersalz
- 1kg Rinderhackfleisch
- 350g Eiweiß
- 2 EL süßer Sherry (Pedro Ximénez)
- 40g Brisures de Truffes (fein gehackte Wintertrüffel)
- 20ml Jus de Truffe délices "1er choix" (Saft von schwarzer Perigord-Trüffel)
- Saucenbinder für dunkle Saucen (Mondamin)

Rote Bete

- 2 Rote Beten, gekocht
- 2 EL Rote-Beete-Saft
- 1 EL Johannisbeergelee
- 1 EL Himbeeressig
- Kaltsaftbinder (Triquell)

Perlzwiebeln

- 12 Perlzwiebeln
- 10 EL Rote-Bete-Saft

Zum Anrichten

- 12 Scheiben Rote Bete, gekocht und in Blattform ausgestochen
- 4 Scheiben eingelegte schwarze Wintertrüffel (à 4g)
- 12 Blutampferblätter
- 12 Scheiben frische Jalapeño-Chili

Zubereitung

Beef Tea

Das Hackfleisch und das Eiweiß gut vorkühlen und anschließend vermischen. Die Mischung in den Fond rühren und zusammen langsam aufkochen lassen. Bei niedriger Temperatur 15 Minuten ziehen lassen und dann durch ein Tuch passieren.

Dunkler Fond

Das Fleisch und die Entenfüße waschen und zusammen mit den restlichen Zutaten und 3,5L Wasser in einen Topf geben und mit Meersalz abschmecken. Das Ganze aufkochen und 90 Minuten kochen lassen. Anschließend den Fond passieren.

Fleisch

Das Onglet im heißen Öl von allen Seiten scharf anbraten und im auf 185°C vorgeheizten Backofen 2 ½ Minuten garen. Anschließend das Fleisch im Hold-o-mat bei 69°C 30 Minuten durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren das Fleisch mit einem Minibunsenbrenner abflämmen und mit Madagaskarpfeffer und Fleur de Sel würzen.

Trüffeljus

Alle Zutaten zusammen aufkochen und mit dem Saucenbinder leicht binden.

Rote Beten

Aus den Roten Beten 12 Zylinder mit 2cm Durchmesser und 1cm Höhe ausstechen. Der Rote-Bete-Saft, das Johannisbeergelee und den Himbeeressig miteinander verrühren, mit dem Kaltsaftbinder zu einer puddingartigen Konsistenz binden und in eine Spritzflasche umfüllen.

Perlzwiebeln

Die Perlzwiebeln schälen, und 6 Minuten in Wasser kochen. Danach mit dem Rote-Bete-Saft in einem Beutel vakuumieren und über Nacht ziehen lassen.

Zum Anrichten

Auf einem vorgewärmten Teller mittig mit dem Trüffeljus einen Saucenspiegel anrichten und das Onglet mit der Schnittfläche nach oben darauflegen. 3 Rote-Bete-Zylinder um das Fleisch verteilen. Je einen Tupfen Rote-Bete-Sauce auf die Zylinder spritzen und darauf je eine Perlzwiebel, eine Jalapeñoscheibe und ein Blutampferblatt legen. Dazwischen die Rote-Bete-Blätter legen. Auf das Fleisch eine Trüffelscheibe legen.