

### Rezept von Tim Raue: Shabu Shabu vom Bison mit Petersilie und Zitrone

Zubereitungszeit: 4 h | Personen: 4 | Kategorie: Rind | Schwierigkeitsgrad: mittel

#### Zutaten

##### Fleisch

- 4 Scheiben Bisonfilet à 130 g
- 100 ml dunkler Fond (Grundrezept s. u.)
- 2 kg Rindergulasch
- 500 g Entenfüße
- 40 g getrocknete Teebaumpilze (Asialaden)
- 50 ml Arrope (Traubenkonzentrat aus Spanien)
- 14 ml Habanero Sauce( Bone Suckin')
- 100 g dunkler Muscovado-Zucker (Rohrzucker)
- Meersalz
- Maisstärkemehl
- frisch gemahlener Madagaskarpfeffer
- Fumée de Sel (geräuchertes Fleur de Sel)

##### Petersilienwurzeln

- 480 g feine Petersilienwurzeln
- 40 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 80 ml Holunderblütensirup
- 1EL frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 4 EL Zitronenöl (Grundrezept s. u.)
- 1 l kalt gepresstes Rapsöl
- 10 unbehandelte Zitronen

##### Zum Anrichten

- 4 TL Zesten von eingelegten Zitronen (Grundrezept s. u.)
- 4 unbehandelte Zitronen
- 500 ml Lemon Squash (Roses's)
- 12 Blätter japanische Petersilie (Mitsuba)
- 4 TL Holunderblüten
- 12 Scheiben grüne Thai-Chilischote, in Essig eingelegt

## aus der Otto Gourmet Küche

### Zubereitung

#### Dunkler Fond

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

#### Zitronenöl

Den Schalenabrieb der Zitronen und das Öl in einem Beutel vakuumieren und 3 Stunden im 55 °C warmen Wasserbad garen. Danach den Beutel abkühlen lassen und für 3 Tage im Kühlschrank lagern. Das Zitronenöl anschließend durch ein Tuch passieren, das Öl in einer Flasche lagern.

#### Eingelegte Zitronen

Die Zitronen an beiden Seiten bis zum Fruchtfleisch abschneiden und zusammen mit dem Zitronensirup in einem Beutel vakuumieren. 24 Stunden ziehen lassen.

#### Petersilienwurzeln

Die Petersilienwurzeln mit den Gewürzen in einem Beutel vakuumieren und im Wasserbad bei 85 °C 90 Minuten garen.

#### Fleisch

Das Bisonfilet mit dem Fond in einem Beutel vakuumieren und im Wasserbad bei 62 °C 18 Minuten garen. Das fertig gegarte Filet aus dem Beutel nehmen und die Scheiben halbieren. Für die Sauce den Kochsud aus dem Vauumbeutel aufkochen und mit dem Stärkemehl leicht binden. Die Sauce mit dem Madagaskarpfeffer und dem Fumée de Sel würzen.

#### Zum Anrichten

In der Mitte eines vorgewärmten Tellers die beiden Filetscheiben anrichten. Je eine Petersilienwurzel quer drüberlegen und etwas Sauce aufträufeln. Mit den Zitronenzesten, der Petersilie, den Holunderblüten und den Chiliringen garnieren.

**Guten Appetit!**