

aus der Otto Gourmet Küche

Kalbsbacke

Jalapeño Chilischoten & Staudensellerie-Shiso

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



© Collection Rolf Heyne, Bild: © Luzia Ellert

Zutaten

Fleisch

- 4 küchenfertige Kalbsbacken à 160 g (Art.: 6609)
- Pflanzenöl
- Fleur de Sel

Staudensellerie-Shiso-Rolle

- 100 ml heller Fond (Grundrezept s. u.)
- 2 kg Hühnerkeulen
- 400 g Hühnerfüße
- 400 g Staudensellerie
- 300 g Karotten
- 40 ml frisch gepresster Zitronensaft
- Grüne Chilipaste (Asialaden)
- 10 g frische Jalapeño-Chilischote, fein gehackt
- Saucenbinder für dunkle Saucen (Mondamin)
- 20 g kalte Butter

Petersilienwürzelpüree

- 200 g Petersilienwurzeln, geschält und in Würfel geschnitten
- 50 g Butter
- 50 g flüssige Sahne
- 20 g Zitronenöl
- ½ TL gemahlener weißer Pfeffer
- Fleur de Sel

Zum Anrichten

- 4 TL Schnittlauchblüten

Zubereitung

Heller Fond

Die Hühnerkeulen und -füße waschen und mit 2 l Wasser in einen großen Topf geben. Den in 2 cm große Stücke geschnittenen Sellerie, die in Scheiben geschnittenen Karotten, den Zitronensaft und nach Geschmack Chilipaste zufügen. Da ganze aufkochen und dann 90 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Fond passieren.

Grüne Chilisauce

Die Chilischote putzen. Die Green Chili Sauce for Seafood durch ein Tuch passieren und mit der Chilischote und den Jalapeños mit einem Stabmixer pürieren. Die Mixtur 24 Stunden durchziehen lassen und anschließend durch ein Tuch 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.

Fleisch

Die Kalbsbacken kräftig salzen und in heißem Pflanzenöl gut anbraten. Anschließend in einem Beutel vakuumieren und im Dampfgarer bei 85 °C ca. 5 Stunden garen. Die fertig gegarten Kalbsbacken auskühlen lassen, aus dem Beutel nehmen und mit Hilfe eines Metallrings in eine runde Form bringen. Vor dem Servieren die Kalbsbacken nochmals erwärmen und mit einem Mini-Bunsenbrenner abflämmen.

Staudensellerie-Shiso-Rolle

Das Lemon Squash, die Chilisauce und das Zitronenöl verrühren und die Staudensellerie- und Apfelstifte damit marinieren. Anschließend auf den ausgebreiteten Shiso-Blättern verteilen. Die Kaffirlimettenstreifen darüberstreuen und die Shiso-Blätter ausrollen. Dann mit den Sellerieblättern garnieren und kaltstellen.

Petersilienwurzelpüree

Die Petersilienwurzeln mit allen Zutaten in einem Beutel vakuumieren und im Wasserbad bei 85 °C 4 Stunden garen. Den gesamten Beutelinhalt umfüllen und mit einem Stabmixer 15 Minuten mixen, sodass eine glatte Masse entsteht.

Zum Anrichten

Das Kalbsbäckchen in der Mitte eines vorgewärmten Tellers auf einem Saucenspiegel anrichten. Die Staudensellerie-Shiso-Rolle darüberlegen und mit den Schnittlauchblüten garnieren. Das Petersilienwurzelpüree auf einem separaten Teller dazu servieren.