

aus der Otto Gourmet Küche

Morgan Ranch US Beef - Zweierlei

Top Blade Roast

Wirsing | Kartoffel

Personen: 8 | Autor: OTTO GOURMET Küche | Kategorie: Rind | Schwierigkeit: mittel



Zutaten

Top Blade Roast

- Ca. 2 – 3 kg Morgan Ranch US Beef Top Blade Roast (Art. 274)

Vorbereitung: ganzes Top Blade Roast parieren und mittig halbieren. Das hintere, dicke Stück für den Schmorbraten nutzen. Die Spitze von der Mittelsehne befreien und in Steaks portionieren.

Schmoransatz

- 500 g Zwiebel
- 100 g Sellerie
- 100 g Karotte
- 10 g Knoblauch
- 500 g Dosen-Tomaten (stückig)
- 300 ml Rotwein
- 3 Lorbeerblätter
- 10 Pfefferkörner

Wirsing-Ravioli

- 1 Wirsing (klein)
- 100 g Speck (in Würfeln)
- 1 Gemüsezwiebel (gehackt)
- 250 ml Sahne

Kartoffel-Püree

- 1 kg mehligte Kartoffeln
- 500 g Butter
- etwas Milch
- Salz

Kartoffel-Stroh

- 1 große Kartoffel
- Salz

Zubereitung

Top Blade Roast

- Hinteres Top Blade Roast Stück würzen und im Ganzen rundherum anbraten.
- Gemüse grob würfeln und zusammen mit der Tomatensauce und den Gewürzen einen Schmoransatz herstellen.
- Das Fleischstück im Schmoransatz sous vide bei 75 °C 20 Stunden garen.
- Alternativ bei 160 °C im Topf mit geschlossenem Deckel ca. 3 Stunden im Backofen schmoren.
- Die (8) Steaks aus der Spitze von beiden Seiten anbraten und auf 54 °C im Kern garen.

Wirsing-Ravioli

- Wirsing entblättern.
- Die Blätter in reichlich Salzwasser blanchieren.
- Anschließend mit einem Nudelholz glätten und rund ausstechen.

- Den restlichen Wirsing in Julienne schneiden und blanchieren, gut auspressen.
- Speck und Gemüsezwiebel anbraten.
- 250 ml Sahne reduzieren bis sie dickflüssig ist.
- Wirsing, Speck, Zwiebel und Sahne vermengen.
- Mit Wirsingblättern Raviolis herstellen.

Kartoffel-Püree

- Kartoffel schälen und in Salzwasser kochen.
- Gekochte Kartoffeln pressen und Butter einrühren, ggf. Milch zugeben und abschmecken.

Kartoffel-Stroh

- Kartoffel schälen und in feine Streifen schneiden.
- Gut wässern, ausdrücken und bei 160 °C goldgelb frittieren.
- Direkt salzen.

Tipps zum Finish

- Aus Schmoransatz Sauce herstellen oder fertige Kalbsjus (Art. 8066) verwenden. Für den besonderen Geschmack Sauce oder Jus mit geriebenen Trüffeln verfeinern.
- Kartoffelpüree nach Belieben mit Trüffelscheiben toppen.
- Kartoffelstroh mit Kerbel o. ä. Kräutern bestreuen.
- Fleisch mit groben Salzflakes würzen. (Art. 8028)

Guten Appetit!