

### **Short Rib vom Kobe Beef Austria:**

*Andreas Senn, Gourmetrestaurant Heimatliebe arosa Kitzbühel*

### **Short Rib:**

500g Short Rib (auch bekannt als Beinfleisch)  
100g Rinderjus

Short Rib von Silberhaut und Fett befreien, mit der Jus vakuumieren und bei 68°C 24 Stunden im Wasserbad garen.

### **Guinnessgel:**

1 Liter Guinness mit 1 EL Glukosesirup auf 220ml einreduzieren, 3g Agar Agar, 1 Prise Salz dazugeben und erneut aufkochen.

Nach dem Abkühlen fein mixen.

### **Maispüree:**

500g frischen Mais  
200ml Sahne  
200ml Milch  
50g braune Butter

Mais in Milch – Sahnegemisch weichkochen, abpassieren und fein mixen. Abschmecken mit brauner Butter, Salz, weißem Pfeffer und Muskat.

### **Popcorngelee:**

180g Popcornmais – in Traubenkernöl poppen  
200g Milch  
600g Wasser  
200g Sahne  
115g Butter

Aufkochen und durch ein feines Haarsieb abpassieren. 400ml abmessen, 25g Vegetarische Gelatine dazugeben, erneut aufkochen und in gewünschte Form abfüllen.

### **Broccoligelee:**

Frischen Broccoli entsaften,  
200ml Saft mit 2g Agar und 2 Blatt Gelatine aufkochen und auf einem Blech dünn aufgießen.  
Kalt werden lassen und in Rechtecke schneiden.

### **Anrichten:**

Short Rib portionieren, mit Broccoligelee bedecken, Maispüree und Guinnessgel als Punkte neben das Fleischspritzen, Popcorngelee dazulegen und mit einigen frischen Maiskörnern und Vogelmiere servieren.

