

„Borschtsch 2012“

Tatаре vom Kobe Beef Austria,
lauwarmes Bio - Eigelb,
Österreichischer Kaviar, rote Rüben

*Andreas Senn, Gourmetrestaurant Heimatliebe
arosa Kitzbühel*

Für das Tatаре:

160g Filet vom Austria Kobe Beef fein gewürfelt
1 Schalotte fein gewürfelt und blanchiert
1TL Dijonsenf
1TL Ketchup
1 Spritzer Cognac
Schnittlauch, Salz, Piment Espellete
1 EL Röstzwiebel fein geschnitten
Olivenöl

Alle Zutaten miteinander verrühren und kalt stellen

Für das lauwarme Eigelb:

4 Bio Eier
100g Butterschmalz

Die Eier vorsichtig trennen, mit dem erwärmten Butterschmalz in kleine Gläser abfüllen und bei 68°C 20 Minuten garen.

Für die Creme fraiche Kugel:

200g Creme fraiche
100g Vollmilch
Salz, weißer Pfeffer frisch gemahlen, Zitrone
2 Liter flüssiger Stickstoff

Creme fraiche und Milch verrühren, abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft und die Masse 10 Minuten ruhen lassen.

Einen Küchenschöpfer mit 6 cm Durchmesser mit etwas Trennfett besprühen und in den flüssigen Stickstoff geben.

Wenn der Schöpfer kalt genug ist vorsichtig in die Creme fraiche Masse geben und warten bis sich eine ca. 2mm dicke Schicht festfriert.

Nun die so entstandene Halbkugel mit Hilfe eines Bunsenbrenners vorsichtig vom Schöpfer lösen und sofort einfrieren.

Für das Rote Rübenpüree:

200g rote Rüben gekocht
50g Rote Rübensaft
Salz, Pfeffer,
Gegenbauer Himbeeressig

Alles zusammen im Thermomix zu einer glatten Masse mixen.



Für das gelbe Rübenpüree:

200g gelbe Rüben gekocht
50g gelber Rübensaft
20g Schlagrahm 36%
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Alles zusammen im Thermomix zu einer glatten Masse mixen.

Karottenpulver:

1 Karotte mit dem Sparschäler in Streifen hobeln und 12 Stunden trocknen.
In einer Kaffeemühle zu einem feinen Pulver mahlen.

Rote Rübenconsommè:

2 Liter Rindssuppe
1kg Klärfleisch
1 rote Rübe
1 Karotte
2 Schalotten
Pfeffer weiß ganz, Wacholder, Lorbeer
0,5 Liter Rote Rübensaft

Die eiskalte Rindssuppe mit allen Zutaten vermengen und langsam zum kochen bringen.
Ca. 2 Stunden ziehen lassen und durch ein Etamin abpassieren.

Gemüse – Krautsalat:

1 Spitzkraut in feine Scheiben geschnitten
1 gelbe Rübe in feine Würfel geschnitten
1 Karotte in feine Würfel geschnitten
1 EL Senfkörner in Apfelsaft weichgekocht
In ein Weckglas abfüllen und die heiße Marinade darübergerben, 12 Stunden ziehen lassen.

Marinade:

100g Wasser
30g Zucker
30g Balsamico Essig weiß
10g Flüssigkeit von Essiggurken
1TL Kümmel ganz

Alles zusammen aufkochen und durch ein feines Sieb passieren.

Anrichten:

Kleine Mangoldblätter
Österreichischer Kaviar
8 Stück Kartoffelpolster

Den Krautsalat in der Mitte anrichten und eine kleine Mulde für die Halbkugel frei lassen.
Die 2 Pürees, das Karottenpulver, den Kaviar, die Mangoldblätter und 2 Kartoffelpolster wie abgebildet anrichten.
Das Tatare in die untere Kugel abfüllen, 1 Eigelb darauf geben und mit der 2ten Hälfte verschließen.

Die kochende rote Rübenconsommè direkt am Gast über die Kugel geben, so dass die obere Halbkugel schmilzt.