

1/4 Rinderherz

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: Keine Angaben

Zutaten

.....	
1	Rinderherz
.....	
	Butter (zum Anbraten)
.....	
	Salz
.....	
	Zucker
.....	

Zubereitung

1. Das Herz fertig geputzt und von Sehnen befreit beim Metzger kaufen.
2. Halbieren, mit Salz und Zucker würzen und in einen Vakuumbeutel einschweißen.
3. Bei 58 C für ca. 2,5 Stunden sous vide garen.
4. Kurz vor dem Servieren, die Butter in einer Pfanne aufschäumen und leicht anbräunen lassen.
5. Die Herzhälften in der Butter schwenken und in feine Scheiben schneiden und anrichten.

2/4 Laucherzen

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: Keine Angaben

Zutaten

.....
1 Lauchstange
.....

Öl zum Braten
.....

Zubereitung

1. Die Lauchstangen in ca. 2-3 cm dicke Stücke schneiden und in Pflanzenöl anbraten.

3/4 Strohkartoffel

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: Keine Angaben

Zutaten

2 STUECK	Kartoffel (mittelgroß)
	Mehl
	Salz
	Fett zum Frittieren

Zubereitung

1. Für die Strohkartoffeln, Kartoffeln schälen und in dünne Julienne hobeln. Bis zur Verwendung in Wasser einlegen, damit sie nicht dunkel werden und ihre helle Farbe beibehalten.
2. Ausdrücken, Salzen (für den Crunch), Mehl hinzugeben (für die Bindung), die Mischung sternförmig drücken (so dass die Julienne sichtbar bleiben) und danach in heißem Pflanzenfett goldbraun frittieren.

4/4 Rinder-Jus

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: Keine Angaben

Zutaten

300 G	Rinderknochen
300 G	Fleischabschnitte
2	Karotten
1	Zwiebel
2 STUECK	Knoblauch
2	Rosmarinzweige
10	Thymianstängel
2	Lorbeerblätter
3	Wacholderbeeren
1 EL	Pfefferkörner
3 EL	Tomatenmark
750 ML	Rotwein
1 PRISE	Salz

Zubereitung

1.

Abschnitte und Knochen in einem großen und flachen Topf stark anbraten.
2.

Grob geschnittene Karotten, Zwiebel, angedrückte Knoblauchzehen, Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pfefferkörner dazugeben.
3.

Zum Schluss das Tomatenmark hinzufügen und kurz mit anrösten.
4.

Mit gut einem Drittel des Rotweines ablöschen und komplett einreduzieren (einkochen) lassen – bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Diesen Vorgang dreimal wiederholen.
5.

Anschließend mit Wasser auffüllen und zwei Stunden köcheln lassen – gegebenenfalls zwischendurch Wasser nachschütten.
6.

Danach alles durch ein feines Sieb passieren.

7. Den Topf wieder auf den Herd stellen und einkochen lassen, bis die Jus die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Zum Schluss die fertige Jus mit Salz abschmecken.