



© ZuGast 2015

Bilder Regula Wolf

Niklas Thiemann



FÜR 4 - 6 PERSONEN

Rezept von Andi Schweiger aus ZuGast 14/2015

Amuse Bouche 1: Pulled Kalbskeule Mini-Burger | Ochsen- herztomate | Asiamayo-Shiitakepilze

MINIBURGER

21 g Hefe
75 g lauwarmes Wasser
400 g Mehl
100 ml Wasser
20 g Zucker
1 Prise Meersalz
35 g Magermilchpulver
35 g flüssige Butter
ca. 1 EL weissen Sesam

1 Eigelb

Die Hefe im Wasser auflösen und mit dem Mehl zu einem Teig verkneten. An einem warmen Ort eine Stunde lang gehen lassen. Wasser, Zucker, Meersalz, Magermilchpulver und Butter vermengen. Mit der ersten Masse verkneten und weitere 30 Minuten zugedeckt an der Wärme gehen lassen.

Die Masse etwa 1 Zentimeter dick auswallen und mit einem Ausstecher mit 4 Zentimetern Durchmesser ausstechen.

Das Eigelb zerklöpfen und die Teigformen damit bestreichen. Mit dem Sesam bestreuen. Im auf 175 Grad (Heißluft) vorgeheizten Backofen zirka 5 Minuten backen.

KALBSKEULE

200 g Kalbskeule
4 EL Rapsöl
2 l Kalbsfond oder Wasser
1 Karotte

50 g Knollensellerie
1 Stange Staudensellerie
2 Knoblauchzehen
1 Gemüsezwiebeln
1/4 Lauchstange
2 EL Tomatenmark
1 l Rotwein
3 Wacholderbeeren
Salz

Die Kalbskeule salzen und in einer Pfanne in 2 EL Rapsöl kräftig anbraten. Den Bratensatz mit Wasser oder mit Kalbsfond ablöschen. Die Keule und den Bratensatz in einen Bräter geben.

Die Gemüse waschen und in walnussgroße Stücke schneiden und ebenfalls in 1 EL Rapsöl kräftig anbraten. Das Tomatenmark in einem separaten Topf in einem weiteren EL Rapsöl rösten. Gemüse und Tomatenmark in den Bräter zum Fleisch geben und mit dem Rotwein aufgießen. Mit Fond knapp bedecken, die Wacholderbeeren dazugeben und weich schmoren.

Mit einer Fleischgabel in die Mitte der Keule einstechen. Wenn die Keule herausrutscht ist sie fertig. Den Fond durch ein feines Sieb passieren und in einem Topf einreduzieren.



© ZuGast 2015

Bilder Regula Wolf

Niklas Thiemann



FÜR 4 - 6 PERSONEN

Rezept von Andi Schweiger aus ZuGast 14/2015

ASIAMAYONAISE

- 1 Eigelb
- 1 TL Senf
- 1 TL Essig
- 1 Prise Salz
- 150 ml Traubenkernöl
- 20 ml Sojasauce
- 3 g frischen Ingwer, gerieben
- 3 g eingelegten Ingwer (feine Würfel)

Eigelb mit Senf und Essig verrühren und salzen. Das Öl sehr langsam unter ständigem rühren zur Ei-Mischung geben. Sojasaucе und Ingwer zugeben. Abschmecken.

- Ochsenherztomate
- 1 Ochsenherztomate
 - etwas Meersalz
 - etwas groben Pfeffer

Die Tomate waschen und trocken tupfen. In Scheiben schneiden und Kreise in der Grösse der Brötchen ausstechen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

SHIITAKEPILZE

- 4 Shiitakepilze
- 1 TL Kokosöl
- 1-2 TL Sojasauce
- 1 TL Honig
- 1 g frischer Ingwer, geriebenen
- 1 Prise Meersalz

Die Shiitakepilze vom Stiel befreien. In einer Pfanne im Kokosöl anbraten. mit Sojasauce, Honig, Ingwer und Meersalz abschmecken.

Mit einem Ausstecher in der Grösse der Brötchen ausstechen.

ANRICHTEN

- Etwas jungen Rucola
- Romasalatherzen

Je ein Brötchen halbieren und mit Asiamayonnaise bestreichen. Die Tomatenscheibe und die Pilze drauflegen, abermals etwas Mayonnaise und dann das zerzupfte Fleisch drauf legen. Mit Rucola und Romanalatblättern garnieren. Eine zweites Brötchen drauf legen.