

“GEGRILLT...”

Schulterstück, Zwiebel, Mais, Topinambur



Royal Meat

Informationsbüro

ROYAL MEAT

Postfach 51 07 67

50943 Köln

Telefon: +49 (0)221 / 30 99-581

Telefax: +49 (0)221 / 30 99-205

Email: info@royalmeat.de

Internet: www.royal-meat.de



Produkte

Menge

Gegrilltes Schulterstück

- 700g Schulterstück vom Rind
- etwas Thymian
- etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 40g Butter

Maiscreme

- 100g Dosenmais
- 30g Nussbutter
- Salz, Pfeffer

Gebackener Topinambur

- 6 Stück Topinambur
- 300g Salz

Speckjus

- 150ml Kalbsjus
- 40g Speckbrunoise
- Salz, Pfeffer

Eingelegt Schalotten

- 4 Stück Schalotten
- 1 Zweig Thymian
- 40g Zucker
- 50ml Himbeeressig



Glasierte Thai-Schalotten/ Weiße Perlzwiebeln:

- 12 Stück Thaischalotten
- 6 Stück weiße Perlzwiebeln
- 30g Zucker
- 60ml Portwein
- 40ml Madeira
- 50ml Kalbsjus
- Salz, Pfeffer

Gebrannte eingelegte Zwiebeln

- 3 Stück rote Zwiebeln
- 3 Stück weiße Zwiebeln
- 5 Stück Pfefferkörner
- ½ Lorbeerblatt
- 50g Zucker
- 60ml Champagneressig
- etwas Geflügelfond

Sonstiges:

- Gefriergetrockneter Mais
- Ausgebackene Schalotten (frittiert und über Nacht getrocknet)
- Attila Kresse
- Zwiebelsprossen
- Getrocknete Topinamburschale
- Fermentierte Schalotten

Zubereitung

Gegrilltes Schulterstück

Das Fleisch in der Grillpfanne scharf anbraten. Mit etwas Olivenöl, Thymian, Salz und Pfeffer vakuumieren und im Julabo bei 59 Grad ca zwei Stunden garen. Das Fleisch aus dem Beutel nehmen und mit etwas Butter und Thymian arosieren. Das Fleisch 5 Minuten ruhen lassen, aufschneiden, und mit etwas Salz würzen.

Maiscreme

Den Dosenmais zusammen mit der Nussbutter fein pürieren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken, in einen Pacojetbecher füllen und einfrieren. Die Masse durch den Pacojet lassen und erneut einfrieren. Vorgang 3-4 mal wiederholen.

Gebackener Topinambur

Den Topinambur gründlich waschen und abtrocknen. Die Knollen auf das Salz setzen und im Ofen bei 165 Grad ca. eine Stunde backen. Anschließend das Salz entfernen, ein wenig einritzen und in 190 Grad heißem Fett ausbacken, so dass die haut knusprig wird.

Speckjus

Den Speck kross anbraten. Die Kalbsjus dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Eingelegt Schalotten

Die äußerste Haut der Schalotten entfernen und die Zwiebel in 0,8cm breite Scheiben schneiden. Den Zucker karamellisieren, Essig dazugeben und kurz köcheln lassen. Erst den Thymian dazugeben und anschließend vorsichtig die Schalotten dazugeben. Die Zwiebeln mindestens 3-4 Tage durchziehen lassen.

Glasierter Thai-Schalotten/ Weiße Perlzwiebeln:

Den Zucker karamellisieren und mit Portwein und Madeira ablöschen. Erst die Perlzwiebeln dazugeben, dann die Schalotten hinzufügen. Kurz köcheln lassen bis die Zwiebeln weicher werden. Die Jus dazugeben und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Gebrannte eingelegte Zwiebeln

Die Zwiebeln schälen und vorsichtig halbieren. Die Hälften in einer heißen Pfanne auf der Schnittfläche rösten. Den Zucker in eine Sauteuse geben, karamellisieren und mit dem Champagneressig ablöschen. Die Gewürze dazugeben und zusammen mit den Zwiebelhälften und etwas Geflügelfond köcheln lassen. Am besten 2-3 Tage durchziehen lassen.

