



Royal Meat

## MADE IN GERMANY

Rosa Entrecôte/ Hummermajjo/ Belper Knolle/ Bisquit/ Asche



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](mailto:info@royalmeat.de)

Internet: [www.royal-meat.de](http://www.royal-meat.de)

### Produkte

### Menge

Entrecôte	400 g
Spinat	1 Beutel
Hummerfond	100 ml
Gelbe Bete	200 g
Zwiebeln	5
Grüner Apfel	1
Sellerie	200g
Belper Knolle	40g
Petersilienwurzel	120g
Sepiatinte	10g
Mehl	60g
Salz	
Eier	5
Zucker	
Jus	200ml
Gemüsefond	100ml
Butter	60g
Rote Mangold Blätter	
Weißer Portwein	





Royal Meat

## Zubereitung

### Entrecôte

Entrecôte parieren, portionieren und binden. Mit Aromaten und Öl im Beutel vakuumieren, bei 62 Grad im Julabo 13 Minuten garen. Petersilienwurzel im Ganzen anbraten, mit braunem Zucker karamellisieren lassen und mit weißem Portwein ablöschen, braune Butter hinzufügen und im Ofen bei 80 Grad 12 Minuten in der Pfanne schmoren.

### Spinat-Biskuit

5 Eigelb mit 25 Gramm Zucker aufschlagen – dann Spinat matte aus 6 Hand jungen Spinat unterheben – Mehl/Mondamin Gemisch untermengen und zum Schluss das geschlagene Eiweiß. Bei 200 Grad 13 Minuten backen.

### Hummermayo

100ml Krustentieröl mit einem Ei aufmontieren, würzen mit Salz, Limonenöl und getrocknetem Korei. Gelbe Bete mit Aromaten in Folie packen und bei 160 Grad 1 Stunde im Ofen garen. Danach in Scheiben schneiden und ausstechen. Eiszapfen schälen, blanchieren und im Butterfond anschwemmen.

### Asche

Einen grünen Apfel auf der Aufschnittmaschine dünn schneiden sowie einen Knollensellerie, danach mit Sepiatinte färben und 2 Tage im Dehydrator trocknen. Danach mit der Zuckermühle pulverisieren.

### Röstzwiebelcreme

Weißer Zwiebeln in Öl mit Thymian und Lorbeer, braunem Zucker dünsten. Mit Nollyprat ablöschen und Geflügelfond angießen. Anschließend weichkochen und mit Sahne und Milch auffüllen. Mixen und passieren. Belper Knolle hobeln und auf dem Entrecôte anrichten

Demi Glace reduzieren und mit Marsala, brauner Butter, Thymian abschmecken

