

Rinderfilet im Baconmantel mit mediterraner Kruste, Sous-Vide Spargel mit Duo von Hollandaise und Röstkartoffeln nach Heston Blumenthal

Pro Person:

1 Rinderfilet 180g

2 Scheiben Bacon

2 getrocknete Tomaten in Öl

5g Pinienkerne

1/3 Knoblauchzehe

5 Basilikumblätter

10g geriebener Parmesan

Salz, Pfeffer

Fleischfaden

Fleischscheibe mit Bacon umwickeln und mit Faden binden. Salzen, pfeffern

Knoblauch fein hacken und bei milder Hitze in dem Tomatenöl anschwitzen. Pinienkerne ohne Öl in der Pfanne rösten. Tomaten und Basilium fein hacken. Alle Zutaten anschl. vermengen.

Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten, Krustenzutaten auf der Fleischscheibe positionieren und im Ofen bis zum passenden Garpunkt des Fleisches gratinieren.

Kartoffeln nach Heston Blumenthal (6-8 Personen)

1,25kg Kartoffeln

1 Knolle Knoblauch

3 -5 Rosmarinzweige

Viel Olivenöl und Salz

Kartoffeln schälen und in unregelmäßige Würfel schneiden. Unter fließendem Wasser waschen bis das Wasser klar bleibt und keine Stärke mehr ausgewaschen wird. Dann die Kartoffeln im Topf mit Wasser bedecken und mit der einmal durchgeschnittenen Knoblauchknolle und dem Rosmarin OHNE SALZ kochen. Die Kartoffeln etwas übergaren so dass sie weich sind und schon auseinanderbrechen.

Vorsichtig abgießen und abkühlen lassen. Am besten über Nacht im Kühlschrank unabgedeckt weiter kühlen. So werden sie sehr trocken.

Am nächsten Tag den Ofen auf 180 Grad vorheizen und in eine Auflaufform ca. 3-5mm hoch Olivenöl einfüllen und 15min bei der Temperatur vorheizen. Dann die Kartoffeln einfüllen und für 1 Stunde 15 min backen. Dabei alle 20 Min. wenden.

Duo von Hollandaise

2 EL Zitronensaft

4 EL Weißwein

6 Eigelbe

2 Packungen TK Bärlauch

2 Packungen Butter

Salz/Pfeffer/Zucker

Butter jeweils getrennt klären und in eine geklärte Butter die Bärlauchblätter geben und einige Zeit darin ziehen lassen. Kurz vor der Weiterverwendung absieben.

Je 3 Eigelbe mit 1 EL Zitronensaft und 2 EL Weißwein im Wasserbad aufschlagen, salzen, pfeffern und dann die flüssige Butter im dünnen Strahl zugeben und Unterschlagen bis eine fluffige Soße entsteht.

Bei Bedarf mit Salz, Pfeffer, Zucker nachwürzen.

250 gr. Spargel pro Person

Butter

Salz, Pfeffer, Zucker

Spargel schälen und würzen. Flache in einen Vakuumbbeutel geben und mit 20-30g. Butter in schmalen Scheiben belegen. Dann vakuumieren und bei 85 Grad im Wasserbad 30min garen.