



## **Rezept No. 3 – Juni**

### **Big Iron (Kalbsfiletstück) | Kondensmilch | Umeboshi**

#### **Rezept für 4 Personen**

#### **Kalbsrücken:**

##### **Zutaten:**

- 400 g Big Iron (bei LUMA BEEF erhältlich)
- Thymian
- Butter
- Knoblauch
- Salz & Pfeffer

##### **Zubereitung:**

Kalbsrücken von Haut und Sehnen befreien. Mit einer Gewürzmischung würzen. Das Fleisch mit einer Frischhaltefolie einpacken. Das Fleisch bei 55° im Ofen gut verpackt 24h garen. Danach ist es sofort serveribereit, alternativ kann man es aber auch 2 Tage vorher garen und kaltstellen. Zum Servieren wird das kalte Fleisch bei 60° für 25 Minuten in den Ofen gegeben. Unbedingt mit Frischhaltefolie abgedeckt auf ein Blech legen.

#### **Kondensmilchsud:**

##### **Zutaten:**

- 1 L Sahne (davon werden 120 g Sahnekaramell selbst hergestellt)
- 0,5 L Milch
- 150 g Koji-Wasser (erhältlich im Asia- oder Japanmarkt)
- ½ TL Bergkristallsalz
- Speisestärke

##### **Zubereitung:**

Im ersten Schritt werden 120 g Sahnekaramell durch langes reduzieren der Sahne hergestellt. Dazu 1 L Sahne in einen Topf geben und auf mittlerer Stufe langsam einreduzieren lassen bis die Sahne dickflüssig und gelblich ist. Anschließend die Masse kaltstellen, so dass am Ende ein fester Sahneblock entsteht. Den erkalteten Sahneblock im Topf erneut langsam erhitzen. Dabei trennt sich automatisch das Sahnemolekül vom Sahnefett. Das Sahnemolekül im Fett karamellisieren lassen bis es goldbraun wird. Anschließend abschöpfen oder durch ein feines Sieb geben. Das unten aufgefangene



Sahnefett nicht wegwerfen, sondern beispielsweise für das Anbraten von Schnitzel oder Fleisch nutzen. Das im Sieb liegende Sahnekaramell zum Weiterverarbeiten für den Kondensmilchsud weiterverwenden. Um den fertigen Kondensmilchsud herzustellen 120 g Sahnekaramell, 0,5 L Milch, 150 g Koji-Wasser und ½ TL Bergkristallsalz in einem Topf erhitzen und mit einem Stabmixer aufmixen. Mit etwas Speisestärke abbinden und abschmecken.

### **Gebratener Spargel**

#### **Zutaten:**

- 1 Bund Spargel
- 300 ml Mirin (erhältlich im Asia- oder Japanmarkt)
- ½ TL Bergkristallsalz

#### **Zubereitung:**

Spargel dünn aufschneiden und in der Pfanne scharf anbraten (ohne Öl). Nun mehrmals mit etwas Mirin ablöschen und mit Bergkristallsalz abschmecken.

### **Bärlauch-Emulsion**

#### **Zutaten:**

- 3 Blätter frischer Bärlauch
- 200 g neutrales Traubenkernöl
- 1 Eiweiß
- 1 EL Senf
- etwas Essig
- 1 Zitrone
- ½ TL Bergkristallsalz

#### **Zubereitung:**

Bärlauch fein schneiden und alle Zutaten (bis auf das Traubenkernöl) in einen Mixer geben und leicht aufmixen. Während des Mixens das Traubenkernöl nach und nach dazugeben, so dass eine Emulsion entsteht.

#### **Anrichten:**



Beim Anrichten können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Ich richte zunächst den Kondensmilchsud in der Mitte an, danach folgt ein kleiner Ring mit der Bärlauch-Emulsion. Darauf den Spargel hübsch drapieren und anschließend den Kalbsrücken. Viel Freude beim Kochen!