



BESSERES DAS DUELL

Nelson Müller vs. Österreich

Nelson Müller's:
Tafelspitz vom Kalb
in Lupinen Miso Brühe,
Spitzkohlravioli,
Meerrettich Espuma,
kandierter Meerrettich

für 4 Personen



ZUTATEN:

Tafelspitz

- 1kg Kalbstafelspitz
- Rapsöl
- Salz, Pfeffer

Lupinen Miso Brühe

- 1l Rinderbrühe
- Lupinen Miso Paste
- Lupinen Miso Pulver
- 3 Mettwurstchen
- 100g Möhre fein gewürfelt
- 100g Sellerie fein gewürfelt
- 100g Lauch fein gewürfelt
- 600g grobes Rinderhack
- 4 Eiklar

ZUBEREITUNG:

Den Tafelspitz parieren, würzen und in Öl in einer heißen Pfanne anbraten. Im Ofen bei 75°Grad bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad garen. Bei 60 Grad ruhen lassen.

Die Rinderbrühe mit Miso dem Gemüse, dem Hack und dem Eiklar gut vermischen. Die Mettwurst in Scheiben schneiden und kurz anbraten. Zu der Brühe geben und alles bei kleiner Hitze zum Kochen bringen. Dabei immer mal vorsichtig umrühren damit die Brühe nicht anbrennt. 30 Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb passieren.

Spitzkohlravioli

- 3 Spitzkohlblätter
- 1 grobe Bratwurst vom Livar Klosterschwein

Die Spitzkohlblätter in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Mit einem runden Ausstecher ausstechen und mit etwas Bratwurst Brät füllen. Die Blätter überklappen und garen.

Meerrettich Espuma

- 500g Kartoffeln mehlig
- 300ml Milch
- 50g Butter
- 100ml Kartoffel Kochwasser
- Salz, Muskat
- 30g frisch geriebener Meerrettich

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen. 100ml Kochwasser mit der Milch, der Butter und dem Meerrettich aufkochen 10 Minuten ziehen lassen und passieren. Die Kartoffeln ausdämpfen lassen durch eine Presse auf ein feines Sieb geben und die Masse durchdrücken. Mit der heißen Milch mischen abschmecken und in eine ISI Flasche füllen. Die Flasche mit 2 Patronen befüllen und gut schütteln.

Kandierter Meerrettich

- 100g frischer Meerrettich
- 100g Zucker
- 100ml Wasser

Den Meerrettich schälen und in feine Stifte schneiden. Den Zucker mit dem Wasser aufkochen den Meerrettich dazugeben und einmal durchkochen

Gemüse

- Möhren 3 farbig orange, gelb, violett
- Shiitake

Die Möhren schälen und mit einem Ziselierer einkerben. In Scheiben schneiden. Die Shiitakes an der Kappe kreuzförmig einschneiden. Das Gemüse in Brühe garen.