



CARPACCIO VOM SWISS PRIME ANGUS BEEF / PFEFFER ESPUMA / MAIS & PILZE

Zutaten für 10 Portionen

Carpaccio

Swiss Prime Angus Filet 800 g
Salz, Pfeffer

Pfeffer-Espuma

Premium Pfeffer Tasman 10 g
Premium Pfeffer Kampot 10 g
Whiskey 70 ml
Schalotten 15 g
Knoblauch 5 g
Vollrahm 400 ml
Kalbsjus 100 ml

Pilze

Pilze, frisch, gemischt 200 g
Olivenöl
Schalotten 15 g
Thymian 10 g
Apfelessig
Salz, Pfeffer

Mais

Baby-Maiskolben 10 Stk
Salz, Zucker
Butter 50 g

Mais Malto

Mais, getrocknet 20 g
Hühnerhaut, getrocknet 2 Stk
Cornflakes 20 g
Maltodextrin 10 g
Schweineschmalz 15 g
Salz, Pfeffer, Puderzucker

Trüffel

Sommertrüffel 10 g

Zubereitung

Carpaccio

Das geputzte Rindsfilet in hauchdünne Scheiben schneiden. Bei Bedarf am besten in einem Vakuumsack ganz sanft gleichmässig plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und kurz einziehen lassen.

Pfeffer-Espuma

Schalotten und Knoblauch anschwitzen, Pfeffer kurz mitrösten und mit Whiskey ablöschen. Den Whiskey fast komplett reduzieren und mit Rahm aufgiessen. Mindestens 7 Stunden ziehen lassen. Mit dem Kalbsjus erwärmen, abseihen, alles in eine Kisag-Thermoflasche füllen und nach Bedarf mit 1 oder 2 Kapseln befüllen. Warm stellen.

Pilze

Die geputzten Pilze trocken anrösten. Die Schalotten und den Thymian beigegeben. Mit einem Schuss Apfelessig ablöschen. Würzen und mit Olivenöl abglänzen.

Mais

Die Baby-Maiskolben der Länge nach halbieren. In Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und in aufschäumen-der Butter braten. Würzen.

Mais Malto

Getrockneten Mais, Hühnerhaut und Cornflakes fein hacken. Das Schmalz schmelzen. Maltodextrin mit dem Gehackten vermengen und in das flüssige Schmalz einrühren. Abschmecken und im Hold-o-mat bei maximal 63 Grad lagern.

Trüffel

Den geputzten Trüffel in feine Scheiben hobeln.

Alles zusammen anrichten und servieren.

