

Vitello – Forello

Fleisch

500 g Kalbshuft
Salz
Pfeffer
Rosmarin/Thymian,
50 g Butter
Öl

In Öl gewürzt scharf anbraten, kurz mit Butter und Kräutern arosieren. Vakkumieren und 6-8 Stunden bei 58 Grad sous vide garen oder im Backofen bei 180 Grad – 8 Min., dann bei 100 Grad bis das Fleisch im Kern 56-58 Grad erreicht hat. Nach dem Garen abkühlen und dünn aufschneiden.

Sauce/Forelle

1 Stk. Räucherforelle
500 g Sahne
150 g Milch
250 g Kalbsfond
2 Stk. Lorbeerblätter
2 Stk. Nelken
2 Stk. Piment
8 Stk. Pfefferkörner weiß
30 g Butter
1 Stk. Zwiebel
30 g Sherry süß
150 g Weißwein
20 g Salz
1 Zweig Basilikum
¼ Zitronenschale

Räucherforelle erwärmen und von der Haut und den Gräten nehmen. Fleisch brauchen wir später. Karkasse und Haut für die Sauce aufbewahren. Zwiebel gewürfelt in Butter goldgelb anbraten, mit Weißwein und Sherry ablöschen. Dann die restlichen Zutaten inkl.

Fischkarkasse dazugeben und ca. 1 Stunde leicht einkochen. Danach durch ein Sieb passieren und in einem weiteren Topf mit einem Basilikumzweig und Schale von der ¼ Zitrone temperieren
Kurz vor dem Anrichten Basilikumzweig und Zitrone raus nehmen und mit Kräuteröl Spliteffekt erzeugen.

Deko

Kaviar
Radieschen
Kresse
Brotbrösel
Senfsaat

Finish

Im Teller abwechselnd Kalbsfleischscheiben und Forellenfilet schön anrichten und mit Forellensplit-Dressing ausdekorieren, mit Deko verzieren oder Toppings