

Rosa Beiriedschnitte vom Wagyu-Beef mit Trüffelgnocchi, Trüffel, Sloebery Stin und wildem Brokkoli

Zutaten:

400 g Beiried vom Wagyu-Beef
50 ml Slowbeerystin
1 Stk. Sommertrüffel
200 ml Rinderjus
Salz, Pfeffer
Rosmarin- & Thymianzweig
Butter
50 ml Pilzfond
30 ml Obers

Für die Gnocchi:

200 g mehlig Kartoffeln
40 g griffiges Mehl
40 g Hartweizengrieß
1 Eidotter
2 g fein gewürfelter Trüffel
Salz, Pfeffer

Für den Brokkoli:

200 g wilder Brokkoli
1 Schalotte
Mandelöl
½ EL geröstete Mandelblätter, geschrotet

Für den Sloebery Stin-Espuma:

450 ml Gemüsefond mit Wacholderbeeren angesetzt und passiert
50 g Sloebery Stin
6 g Iota (Geliermittel)



ZUBEREITUNG:

Für die Gnocchi die Erdäpfel weichkochen und ca. 5 Minuten ausdämpfen lassen. Mithilfe einer Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen und mit Mehl, Grieß, Trüffelwürfel, Eidotter und Gewürzen zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig zu Gnocchi formen und in Salzwasser kochen.

Für den Brokkoli ca. 5-7 frischen wilden Brokkoli nur kurz überkochen und kalt abschrecken.

Mit dem restlichen Brokkoli ein Tartar bereiten, indem man diesen fein schneidet und mit der fein gewürfelten Schalotte in Mandelöl anschwitzt. Mit Salz, Pfeffer und Mandelblätterschrot abschmecken.

Für die Wagyu-Beiried das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in 2 gleich große Steaks schneiden. Die Steaks in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl beidseitig anbraten. Kalten Butterwürfel, Thymian- und Rosmarinzwig begeben. Im Backrohr bei 70°C etwa 5 Minuten ziehen lassen. Die Steaks warm stellen und den Bratensatz mit Stin ablöschen. Mit Rinderjus aufgießen, kurz durchkochen, passieren und die Sauce mit kalter Butter montieren.

Für den Stin-Espuma: Gemüfefond mit Iota aufkochen und den Slowbeerystin begeben. Kaltstellen, bis er geliert. Danach im Thermomix bei 80°C erwärmen und in die ISI-Flasche füllen. Kapsel aufschrauben und warm stellen.

Vor dem Anrichten den wilden Brokkoli sowie das Tartar ebenfalls kurz in Butter erwärmen und eventuell nochmals nachwürzen.

Die Trüffelgnocchi werden mit dem Pilzfond und etwas Trüffelöl sowie Obers cremig abgezogen.

Trüffelgnocchi mit wildem Brokkoli & Tartar sowie dem tranchierten Wagyubeef und der Sauce gefällig anrichten und mit Espuma vollenden.

Zitat von Andreas: Zum Schluss etwas frisch gehobelten Trüffel über die Teller hobeln und Ihr Valentinsschatz wird dahinschmelzen 😊.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Souschef Andreas Gradwohl