

~  
*Short Rib. Sellerie.  
Mu-Err-Pilze.*  
~

~  
REZEPT  
VON KONSTANTIN  
FILIPPOU  
~



## Eingelegte Selleriescheiben

500 g Apfelessig  
100 g brauner Zucker  
1 Sternanis  
5 Nelken  
5 Pimentkörner  
500 g Wasser  
200 g Knollensellerie, geschält  
100 g Krustentiersauce

Den geschälten Sellerie in 2 Millimeter dünne Scheiben schneiden und mit einer runden Ausstechform (1 Zentimeter Durchmesser) ausstechen. Apfelessig, Wasser, braunen Zucker, Sternanis, Nelken und Piment gemeinsam aufkochen und über die ausgestochenen Selleriescheiben gießen. Dann ca. 5 Stunden im Kühlschrank marinieren.

## Short Rib

500 g Short Rib, ohne Knochen  
1 Prise Salz  
25 g Rapsöl  
100 g Kalbsjus

Das Short Rib salzen und in einer heißen Pfanne scharf von allen Seiten anbraten. Im Rohr bei 120 °C ca. 10 Minuten medium garen lassen. Herausnehmen, in Folie einpacken und weitere 10 Minuten rasten lassen. Das Short Rib mit dem Kalbsjus glasieren und in 4 Stücke portionieren.

## Mu-Err-Pilze

16 Mu-Err-Pilze  
50 g Butter  
8 Scheiben Txogitxu, hauchdünn geschnitten

Die Pilze in einer heißen Pfanne mit der Butter anschwitzen. Jeweils 4 Pilze mit einer Scheibe Txogitxu ummanteln. Die restlichen Pilze beiseitestellen.

## Selleriepüree

500 g Knollensellerie, geschält  
300 g Obers  
50 g Mastiha-Granulat

Den grob geschnittenen Sellerie im Obers ganz weich kochen. Das Mastiha-Granulat in die heiße Flüssigkeit einrühren, dann die gesamte Masse fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

## Cochayuyo

5 g Cochayuyo

Ausgebrochen und frittiert.

## Fenchel

4 Stiele  
Bronzefenchel, gezupft