

FILET | KAROTTE | PETERSILIE

Sommerlicher Alpengarten



REZEPT
FÜR 4 PERSONEN
VON CHRISTINA
STEINDL

Schwein ist fein.

Schweinefilet

Filet anbraten, würzen und im Ofen bei 80 °C und 54 °C Kerntemperatur abschieben. Etwas Pankomehl mit Petersilienblättern kuttern und leicht salzen. Das fertiggegarte Filet abtupfen, im grünen Pankomehl wenden und schneiden.

Karottencreme

500 g Karotten
100 g Butter
400 ml Sahne
Salz

Karotten kleinschneiden und in Butter langsam anziehen. Mit Sahne aufgießen und weich kochen. Anschließend im Thermomix zu einer homogenen Creme verarbeiten und mit Salz würzen.

Karottenmousse

200 g Karottenpüree
200 ml Sahne
4 Blatt Gelatine
Salz, Cayennepfeffer

Gelatine in etwas kaltem Wasser auflösen und Sahne halbsteif schlagen. Gelatine im Karottenpüree angleichen und anschließend die Sahne unterheben, würzen und in Silikonformen abfüllen. Im gefrorenen Zustand lässt sich das Mousse leicht aus der Silikonform stürzen.

Karottenelemente

Karotten mit der Aufschnittmaschine in ca. 1 – 2 mm dicke Scheiben schneiden und anschließend so zuschneiden, dass alle Kanten gerade sind. In einen Vakuumsack geben und mit etwas lauwarmer Nussbutter aufgießen. Mit Salz, Pfefferkörnern, Lorbeer und Wacholder würzen und dann vakuumieren. Im Sous Vide Garer bei 58 °C 30 Minuten garen. Beutel aus dem Wasser nehmen und abschrecken. Karottenstreifen in gewünschte Form rollen.

Kresse und Baby Leafs zum Ausgarnieren.



Guten Appetit wünscht

