

# RINDERFILET & SHORT-RIB MIT GEFÜLLEM ARTISCHOCKENBODEN, INGWERKAROTTE & SPITZKOHLRÖLLCHEN AN ZWEIERLEI PFEFFERSAUCE

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für das Short Rib:  
300 g Short-Rib

Das Short-Rib bei 60°C im Sous-Vide garen für 72 Stunden.

Rinderfilet:  
480 g Rinderfilet

Das Rinderfilet parieren und in Frischhaltefolie rund rollen, bei 64°C, 1 Stunde im Ofen auf Dampf garen.

Für die Ingwerkarotte:  
4 Stück Babykarotte  
400 ml Orangensaft  
240 g Zucker  
200 g Ingwer  
4 EL Curry  
Salz

Die Babykarotte blanchieren bis sie noch einen guten Biss hat. Die Schale mit den Händen entfernen, Orangensaft, Zucker, geschnittenen Ingwer, Salz und etwas Curry aufkochen und die Karotte damit glasieren.

Für die Artischockenböden:  
4 Stück Artischockenboden  
80 g Butter  
2 Zehen Knoblauch  
4 Zweige Rosmarin  
4 Zweige Thymian

Den Artischockenboden in Butter mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian anbraten.

Für die Selleriemouse:  
120 g Sellerie  
200 ml Sahne  
Salz, Pfeffer  
6 EL klein gewürfelte Zwiebeln  
Butter

Sellerie schälen, würfeln und mit den Zwiebeln in etwas Butter schmoren, bis er verkocht ist.  
Mit einem Mixer mixen dabei Sahne, Salz und Pfeffer hinzugeben.

Für die Braune Butter:  
250 g Butter

Die Butter in einer Pfanne auf hoher Stufe schmelzen, bis die Butter aufschäumt. Bei mittlerer Hitze so lange köcheln, bis dieser Schaum sich am Boden absetzt und die Butter langsam eine goldbraune Farbe annimmt. Anschließend durch ein Küchentuch passieren.

# RINDERFILET & SHORT-RIB MIT GEFÜLLEM ARTISCHOCKENBODEN, INGWERKAROTTE & SPITZKOHLRÖLLCHEN AN ZWEIERLEI PFEFFERSAUCE

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

### Für die dunkle Pfeffersauce:

#### Hier ein schnelles Rezept:

800 ml Rinderfond  
200 ml Rotwein  
Speisestärke in kaltem  
Wasser aufgelöst  
2 TL Kampotpfeffer

### Für die helle Pfeffersauce:

200 ml Weißwein  
2 EL Zwiebeln klein geschnitten  
100 ml Sahne  
2 TL Kampotpfeffer  
Salz

### Für die Spitzkohlröllchen:

8 Blätter Spitzkohl  
6 EL klein gewürfelte Zwiebeln  
2 Zehen Knoblauch fein gehackt  
Speisestärke  
Butter  
Salz, Pfeffer, Muskat

### Anrichten:

Eine richtige Jus wird mit Knochen, Gemüse, Gewürze und viel Liebe gekocht und dauert sehr lange.

Rinderfond aufkochen und auf 1/3 reduzieren, Rotwein angießen und wieder auf 1/3 reduzieren. Anschließend mit etwas Speisestärke abbinden. Die Jus mit Kampotpfeffer einmal aufkochen.

Die klein geschnittenen Zwiebeln in einem Topf anschwitzen und mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen und aufkochen lassen. Die Sauce mixen und den Kampotpfeffer dazugeben und bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren, mit Salz abschmecken.

Den Spitzkohl blanchieren, die Hälfte der Blätter in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne die Spitzkohlstreifen, die Zwiebeln und den Knoblauch in etwas Butter anbraten, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse eng in die ganzen Spitzkohlblätter einrollen und die Enden vorne und hinten gerade abschneiden.

Das Short-Rib aus dem Sous Vide nehmen, die Knochen entfernen, das Fett abschneiden, portionieren und mit der dunklen Pfeffersoße (Jus) glasieren.

Das Rinderfilet aus dem Ofen nehmen und in einer Pfanne scharf von allen Seiten anbraten und anschließend portionieren.

Die helle Pfeffersoße mit einem Mixstab aufschäumen und darum verteilen.

# RINDERFILET & SHORT-RIB MIT GEFÜLLEM ARTISCHOCKENBODEN, INGWERKAROTTE & SPITZKOHRLÖLLCHEN AN ZWEIERLEI PFEFFERSAUCE

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

### Anrichten:

Das Selleriepüree mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Artischockenböden spritzen und mit etwas Kresse dekorieren.

Die Spitzkohlröllchen in brauner Butter anbraten und mit der Karotte zu den anderen Zutaten auf einem Teller anrichten.

