



Rezept Februar von Sternekoch
Pierre Nippkow

Ostseelounge



Wein
Empfehlung

2017 Syrah
Barrique QbA

Dunkel-rubinrote Farbe, ein Duft von schwarzem Pfeffer, reifen Pflaumen und dunkler Schokolade. Im Geschmack abgerundete Tannine und langanhaltende Aromen.

Miso gebeizter Rehrücken | Honig-Senfais | 7 Kräutersud | Apfel | Staudensellerie

Rehrücken, Miso gebeizt

1 Stk. Rehrücken von Delta Fleisch
500 g Misopaste, hell
Rauchöl

Den Rehrücken in die Misopaste einlegen. Nach 12-14 Stunden den Rehrücken aus der Beize nehmen und abwaschen. Rehrücken dann kurz anfrisieren lassen und in feine Würfel schneiden. Mit ein bisschen Rauchöl abschmecken.

Honig-Senfaiscreme

550 ml Milch
50-100 g Honig
25 g Glucosepulver
25 g Dextrosepulver
1,5 g Stabilisator
1 g Salz
Ca. 100 g Senf/ körniger Senf

Alle Zutaten (erst nach dem aufkochen dazu: Honig und Senf) mischen und zur Milch geben, aufkochen und bei -22 Grad gefrieren.

Eingelegter Sommertrüffel

100 g Sommertrüffel
200 ml Trüffeljus
400 ml Madeira
2 EL Balsamessig 13 Jahre
Prise Salz

400 ml Madeira auf 200 ml reduzieren, dann mit restlichen Zutaten vermischen. Trüffel hobeln und in Marinade einlegen.

Apfelgel

500 g grünes Apfelpüree
100 ml Apfelsaft (Granny smith)
8 g Gellan (Bindemittel)
Rauchöl

Apfelpüree, Saft und Gellan vermischen, aufkochen und abkühlen lassen. Kaltes Gelee im Thermomix zu einem Gel verarbeiten und mit Rauchöl abschmecken.

7 Kräutersud

1 Bund Frankfurter Sauce Mix (Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpernelle, Sauerampfer, Schnittlauch)
6-8 Stk. Granny Smith Äpfel
1 Stk. Staudensellerie
Limonenöl, Zucker, Yuzusaft, Wasabipaste, Salz, Xanthan

Frankfurter Kräutermix, Granny Smith Äpfel und Staudensellerie gründlich waschen und entsaften.

Kräutersaft durch ein feines Sieb passieren und mit den restlichen Zutaten abschmecken,

mit Xanthan leicht binden und nochmals durch einen Passierstrumpf geben.

Sonstiges

Senfsaat, Apfelsaft
Kapuzinerkresse
Avocado
Wasabisesam
Störkaviar

Senfsaat mit Apfelsaft aufkochen und ziehen lassen. Avocado einschneiden, als Fächer ausstechen und mit Wasabisesam bestreuen.

Rehtatar in einem Metallring geben und mit restlichen Zutaten dekorieren.