

# Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebelcreme

## Rostbraten

400g Rostbraten (Ribeye)  
Olivenöl  
Braune Butter  
Frische Butter  
2 zweige Thymian  
2 zehen Jungerknoblauch  
Maldon Salz  
Pfeffer aus der Mühle

Rostbraten salzen & pfeffern. In Klarsichtfolie un Alufolie eindrehen und bei 65°C ca 30 min (52-54°C Kerntemperatur) im Wasserbad garen. Fleisch aus dem herausnehmen und Trockentupfen. Das fleisch von jeder Seite Scharf anbraten und zum Schluss mit der Butter und Thymian arosieren. Bei 60°C für ca. 10 min ruhen lassen. In Tranchen schneiden.

## Röstzwiebeljus

15g Frische Butter  
10ml Oliven Öl  
2 Schalotten  
1 Zwiebel  
1 junger Knoblauch  
50g Champignons (weiss)  
100ml Rotwein  
50ml Roter Portwein  
50ml Madeira  
40ml Rotwein Essig  
300ml Kalbjus  
Maldon Salz, Zucker  
Pfeffer aus der Mühle  
Pfeilwurzstärke oder maizena

Schalotten, Zwiebeln und Knoblauch in Butter und Olivenöl farblos anschwitzen. Die Champignons mit angehen lassen und mit dem Alkohol und Essig ablöschen. Auf 1/3 reduzieren mit dem Kalbjus auffüllen und weitere 15 – 20 min. leicht köcheln lassen. Durch ein Microsiebpassieren. Mit Salz , Zucker und Pfeffer abschmecken, wenn nötig mit Pfeilwurzstärke binden.

## Röstzwiebelcreme:

250g weisse Zwiebeln  
Noilly Prat  
Portwein weiß  
500ml Geflügelfond  
30g Creme fraiche  
Maldon Salz  
25g Butter in Würfel geschnitten  
Forum Essig hell

Die Zwiebeln schälen, in Julienne schneiden & in Butter anschwitzen.  
Solange anschwitzen bis die Zwiebeln eine gleichmäßig braune Farbe und Röstung haben. Mit Noilly Prat und Portwein ablöschen, mit Geflügelfond auffüllen und die Zwiebeln weich kochen.  
Im Thermomix fein mixen, Creme fraiche zugeben und mit Maldon Salz und Forum Essig abschmecken.

Für 12 Personen

### Salat Mikrowellen Bisquitte

65 g Eiweiss  
40 g Eigelb  
20g Mehl (geröstet)  
20g Braune Butter  
30g Petersilien püree  
15g Kopfsalat püree  
Maldon Salz  
Pfeffer aus der Mühle

0,5l Isi Flasche  
1 gas Kartusche

Alle Zutaten zusammen Rühren kurz mit dem Stabmixer glatt Mixen.  
In die Isi Flasche füllen und eine gas Kartuschen ein Drehen. Und für 1 Stunde Kaltstellen.

Ein Schnappsglas ausfetten und zu 1/3 mit dem Teig füllen.

Den Teig in der Mikrowelle bei 900 Watt ca.30 Sekunden ausbacken.

Zur rechtzupfeifen und a la Minute in brauner Butter leicht Rösten und mit Maldon Salz würzen.

Für 24 Personen

## Petresilienpüree: (Basis)

- 4 Bund krause Petersilie
- 4 Bund Blatt Petersilie
- 1 Päckchen Natron
- 25g braune Butter erkaltet in Würfel geschnitten
- 25g Butter in Würfel geschnitten
- 300ml reduzierter Geflügelfond
- Maldon Salz
- Muskat Nuss
- weiser Pfeffer

- Petersilie zupfen, waschen
- in gut gesalzenem Salzwasser und Natron sehr weich blanchieren
- in Eiswasser abschrecken
- die Petersilie in einem Sieb abtropfen und sehr gut ausdrücken
- die Petersilie bei 70 Grad im Thermomix mit der Geflügelbrühe fein mixen
- mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und die kalte Butter mit einmixen
- eine Schüssel mit Eiswasser richten und eine weitere Schüssel nehmen um die warme Masse kalt zu rühre
- in Pacojet Becher einsetzen, tiefkühlen und mehrmals durchlassen

Für 12 Personen

Petersilienpüree als Basis

Petersiliengeel

- 300g Petersilienpüree
- 2,3g Agar Agar
- Forumessig hell
- Maldon Salz
- Pfeffer aus der Mühle

- auf 100 Grad im Thermomix laufen lassen und Agar Agar beifügen
- erkalten lassen
- erneut im Thermomix zerschlagen und

-mit Maldon Salz und Forum essig abschmecken

Für 12 Personen

### Petersilien Gelee:

- 1,25 g Agar Agar
- 1/2 Blatt Gelatine
- 55ml reduzierter Geflügelfond
- 27g Petersilienpürre
- Maldon Salz
- Muskat Nuss
- weiser Pfeffer
- Forum Essig hell
- 1 Flaches Tablett
- Sieb
- runder Ausstecher

- das Tablett auf 60 Grad warm halten
- Gelatine in Eiswasser einweichen
- den Geflügelfond mit dem Petersilienpürre und Agar aufkochen
- mit den Gewürzen abschmecken
- die Gelatine ausdrücken und in den nicht mehr kochenden Fond einrühren
- durch ein Sieb passieren und gleichmäßig auf das vorgewärmte Tablett giessen
- das Tablett kalt stellen
- mit dem Messer 1,8cmx 10cm lange Bahnen schneiden

Für 12 Personen

### Petersilien Gurkenrollen

- 24 Gurken Streifen a 1,8cmx10cm
- 24 Petersiliengelee Streifen a 1,8x10cm

Gurkenstreifen und Petersiliengelee streifen aufeinander legen und zu einer Rolle rollen.

Für 34 Personen

### Schwarze Senfcreme

- |     |                                      |
|-----|--------------------------------------|
| 1Kg | Weißer Zwiebeln                      |
| 60g | Lustenauersenf                       |
| 45g | Sepia Tinte                          |
| 20g | Oliven Öl                            |
| 3El | Crème fraiche                        |
| 10g | Agar Agar                            |
|     | Maldon Salz, Forumessig hell, Zucker |

Ein Ofenblech mit Salz bedecken, die Zwiebeln auf das Salz Blech setzen und bei 160°C ca 2½ Stunden im Ofen schieben, bis sie weich sind.

Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Wenn die Zwiebeln kalt sind schälen. Die geschälten Zwiebeln auspressen und klein schneiden.

Die klein geschnittenen Zwiebeln in einem Pacojet Becher einsetzen und mehrfach herunter lassen bis man ein ganz feines Püree erhält.

Das Püree mit dem Agar Agar in den Thermomix geben und auf 100°C erhitzen, wenn die Masse 100°C erreicht hat das ganze noch Fünf Minuten laufen lassen damit das Agar Agar eingearbeitet ist.

Dann alles bis auf das Öl zugeben und ein mixen.

Die Masse in ein Blech gießen und erkalten lassen.

Die kalte Masse wieder in den Thermomix geben und bei 60°C zerschlagen. Das Öl dabei einlaufen lassen und abschmecken.

Garnitur

Mustard kresse

Mini Blutampfer

Anrichten

Die Gurken petersilienrollen schräg gegen überliegend auf dem Teller anrichten. Links und Rechts von den Röllchen die Senfcrem und das Petersiliengeel nah aneinander arrangieren. Und auf der anderen Seite ebenfalls nur in Spiegel verkehrter Richtung. Mit dem Salat Bisquitte und den Kressen garnieren. Zum schluss die Sauce in die Mitte Platzieren und darauf das Rinderfilets anrichten. Auf das Filets die geschmorte Zwiebelscheibe geben und mit Maldonsalz würzen. Das Röstzwiebel püree auf den teller dressieren und jeweils die Soufflierten Röstzwiebel drauf setzen.