

Selchfleischfond



Rezeptur:

500g Selchschopf
2L Rindsuppe

Zubereitung

Den Selchschopf langsam in der Rindsuppe weich kochen.
Die Flüssigkeit einkochen und abschmecken.

Senf-Eis

200ml Sahne
100ml Milch
2EL Estragonsenf
3 Eigelb
Essig
Salz

Alle Zutaten im Thermomix zur Rose abziehen, abschmecken und in der Eismaschine frieren.



Karfiol-Creme

1 Kopf Karfiol
200ml Sahne
100ml Milch
5EL braune Butter
Salz
Zucker

Den Karfiol in Sahne, Milch und Butter weich kochen – abschmecken und zu einer feinen Creme mixen.

Schwarzer Rettich

2 Stk. Rettich
Salz
Zucker
Essig
Pfeffer

Den Rettich einsalzen und mindestens eine Stunde ziehen lassen – mit den restlichen Zutaten abschmecken

Rezept: Stefan Csar, Teilnehmer beim "Koch des Jahres" 2017.