

Geräuchertes Berghuus Wagyurind

mit Brotcreme und Schalotten-Mayonnaise



UNSERE KÖCHE

Biathletin Selina Gasparin &
Spitzenkoch Fadri Arpagaus



Zutaten

1 kg Rinds-Entrecôte von der
Bündner Weide

100 g Zucker

100 g Salz

5 g Thymian

5 g Rosmarin

2g Pfeffer, zerstoßen

WAGYURIND

Zubereitung

- 1 Beim Fleisch Sehnen und Fett wegschneiden.
- 2 Zucker und Salz mischen und das Fleisch damit einreiben, danach mit den Kräutern und dem Pfeffer für 7 Stunden ziehen lassen (wenn möglich vakuumieren).
- 3 Nach 8 Stunden das Fleisch unter kaltem Wasser gut abspülen und gut trocknen.
- 4 Im Smoker* für 1.5 Stunden kalt räuchern.
- 5 Danach vakuumieren und bei 55 Grad für 4 Stunden im Wasserbad garen und sofort abkühlen lassen.

*siehe Geheimtipp vom Profi auf Seite 2

Ein Geheimitipp vom Profi

«Was tun, wenn ich keinen Smoker habe?»

Jeder Grill mit einem Deckel bietet sich perfekt zum Räuchern an. Doch bevor es losgeht, sollte der Grill ordentlich vorgeheizt werden. Um den unverwechselbaren Räuchergeschmack zu erzielen, empfiehlt es sich, einen Metallbehälter oder eine leere Dose zu verwenden. Diese wird mit Holzspänen gefüllt, entzündet und dann behutsam auf den Grill platziert. Der Deckel wird anschliessend geschlossen, um das Aroma einzuschliessen.

Achtung: Der eigentliche Grill sollte nicht mehr in Betrieb sein, da dies dazu führen könnte, dass das Fleisch übergart.



Zutaten

200 g Schalotten

5 g Salz

5 g Öl

30 g Eigelb

10 g Randen, gekocht

12 g Sherry Essig

160 g Rapsöl

1 Msp. Paprikapulver

SCHALOTTEN - MAYONNAISE

Zubereitung

- 1 Die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden, danach mit Salz, Pfeffer und dem Öl vermengen und zusammen vakuumieren. Bei 94 Grad Celsius im Dampf für 35 Min. garen.
- 2 Schalotten abkühlen und zusammen mit dem Eigelb, den Randen und dem Essig in einen Mixbecher geben und gut mischen.
- 3 Nun das Rapsöl in einem feinen Strahl dazugeben und mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken.

Zutaten

2 Liter Rindsbouillon

90 g Alpbutter

200 g Paniermehl

10 g Pfeffer, zerdrückt

4 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe, zerdrückt

1 Rosmarinzwig

1 Salbeizweig

B R O T C R E M E

Zubereitung

- 1 Die Bouillon mit einem Drittel der Butter aufkochen.
- 2 Das Paniermehl unter fleissigem Rühren in die Bouillon geben.
- 3 Auf niedriger Stufe ca. 3 Stunden kochen lassen. Nach und nach die restliche Butter einrühren.
- 4 Das Öl erhitzen und mit dem zerdrückten Knoblauch, dem Thymian sowie dem Salbei parfümieren, danach passieren.
- 5 Das Öl unter die Brotmasse rühren und gut abschmecken.
- 6 Danach in einem Mixbecher ganz fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

Zutaten

1 rote Zwiebel

25 g Zucker

50 g Essig

150 g Wasser

10 g Randensaft

G E P I C K E L T E Z W I E B E L N

Zubereitung

- 1 Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.
- 2 Zucker, Essig und den Randensaft aufkochen und über die Zwiebeln giessen.
- 3 Auskühlen lassen.