

Rohes Fleisch, Yuzu-Mayonnaise, Risotto, Fichten-Butter

Für zwei Personen

Für das Carne cruda:

1 Kalbsfilet à 200 g	1 Ei, Eigelb	1 TL Dijonsenf, Senfkörnern
1 TL Yuzusaft	1 TL Chiliwürzsauce	1 EL Worcestershire-Sauce
1 EL natürl. Texturgeber	1 TL Currypulver	1 EL Olivenöl
Togarashipfeffer	Meersalz	Pfeffer

Für den Risotto:

150 g Risottoreis	50 g Parmesan	50 ml trockener Weißwein
800 ml Hühnerfond	1 TL natürlicher Texturgeber	2 EL Olivenöl

Für die Fichtenbutter:

50 g Maifichten-Triebe	100 g Süßrahmbutter
------------------------	---------------------

Für das Carne cruda:

Das Kalbsfleisch wird kurz in den Tiefkühler gegeben. Aus Eigelb, Olivenöl, Senf, Togarashipfeffer, Yuzusaft und Salz eine Mayonnaise aufschlagen. Die übrige Mayonnaise in eine Spritze ziehen, damit einen dünnen Streifen neben dem Carne cruda anrichten, diesen mit Curry und Togarashipfeffer bestreuen.

Das Carne cruda mit der Mayonnaise vermischen und als kleiner Turm in einem runden Servierring anrichten.

Für den Risotto:

Den Hühnerfond in einem kleinen Topf auf niedriger Stufe erwärmen.

Olivenöl erhitzen und den Risottoreis darin anschwitzen und mit Wein ablöschen. Den warmen Hühnerfond aufgießen. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist wieder mit Fond auffüllen und wieder einkochen lassen.

Für die Fichtenbutter:

Die Butter mit einem Handrührgerät aufschlagen, bis sich die Butter weiß einfärbt und schaumig geworden ist. Dann die Maifichtentriebe unter die zimmerwarme Butter mischen und in den Kühlschrank geben.

Den Risotto mit Maifichenbutter vermengen, auf Tellern anrichten und servieren.

Dirk Reininghaus am 30. Juli 2018