

Österreichischer Gabelbissen 2.0

Für zwei Personen

Für die Mayonnaise:

| | | |
|------------------------------|----------------------|------------------------|
| 2 Eier (Eigelb) | 2 EL Crème-fraiche | 1 EL Essiggurkenwasser |
| 1 EL heller Balsamicoessig | 1 EL Hesperidenessig | 1 EL Estragonsenf |
| $\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft) | 250 ml Rapsöl | Zucker |
| Cayennepfeffer | Salz | |

Für die Einlage:

| | | |
|--------------------------|------------------------------|-------------------|
| 1 Rinderfilet à 100 g | $\frac{1}{2}$ Apfel (Elster) | 60 g TK-Erbsen |
| 4 Cornichons Essiggurken | 1 gelbe Karotte | 1 Karotte |
| 1 Petersilienwurzel | 2 Wachteleier | 300 ml Gemüsefond |
| Olivenöl | Salz | Pfeffer |

Für das Gelee:

| | |
|-------------------|------------------|
| 250 ml Rinderfond | 2 Blatt Gelatine |
|-------------------|------------------|

Für die Garnitur:

| | | |
|------------------------|-----------------------------|-------------|
| 1 Beet Kapuzinerkresse | 3 Scheiben Weißes Toastbrot | 2 EL Butter |
|------------------------|-----------------------------|-------------|

Für die Mayonnaise:

Zitronensaft auspressen. Eier trennen. Eigelbe, Balsamicoessig, Hesperidenessig, Senf, 250 ml Wasser und Zitronensaft in ein höheres Gefäß geben und gut verrühren. Mit einem Stabmixer unter der Beigabe von Öl, in einem dünnen Strahl, zu einer Mayonnaise aufschlagen. Mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken. Unter die fertige Mayonnaise Crème fraîche und das Essiggurkenwasser rühren.

Für die Einlage:

Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl je Seite ca. 1 Minuten medium rare braten. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und vor dem Anrichten in Tranchen schneiden.

Wachteleier in kochendem Wasser ca. 2 Minuten kochen. Kalt abschrecken und pellen. Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Essiggurken ebenso würfeln.

Karotten und Petersilienwurzel schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Das Gemüse zusammen mit dem Fond in einen Topf geben und ca. 2 Minuten darin bissfest kochen. Angießen und gut abtropfen lassen. Gemüse zum Schichten beiseitelegen.

Für das Gelee:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in dem lauwarmen Fond auflösen.

Mayonnaise mit Essiggurken, Apfel, Erbsen, Karotten- und Petersilienwurzelscheiben vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Als unterste Schicht in zwei durchsichtigen Einmachgläsern schichten. Rinderfilet und je ein Wachtelei drauf geben. Das Gelee darüber gießen und die zwei Gabelbissen bis zum Servieren kalt stellen.

Für die Garnitur:

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Toastscheiben darin unter Wenden goldbraun knusprig braten. Kresse vom Beet schneiden und die Gabelbissen damit garnieren.

Österreichischer Gabelbissen 2.0 auf Tellern anrichten, mit Kresse und Toast garnieren und servieren.

Petra Breitenbaumer am 10. April 2018