

Carpaccio vom Rinder-Filet mit Gewürzpflaumen-Gelee

Für 4 Personen

Gewürzpflaumengelee:

60 ml Balsamicoessig	100 ml weißer Portwein	200 ml Pflaumenwein
1 Zweig Thymian	1 Sternanis	2 Gewürznelken
6 schwarze Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter	1 TL Earl-Grey-Tea (Blätter)
6 Dörripflaumen	4 Blatt Gelatine	

Topinamburpüree:

500 g Topinambur	250 ml Geflügelbrühe	100 g Sahne
Salz, weißer Pfeffer	Salat	50 g Feldsalat
3 EL Balsamicoessig	3 EL Olivenöl	1 EL Pflaumensaft
Salz, schwarzer Pfeffer		

Carpaccio:

40 g milder Blauschimmelkäse	180 g Rinderfilet	Meersalz, schwarzer Pfeffer
ca. 3 EL Olivenöl		

Für das Gewürzpflaumengelee Balsamicoessig in einen Topf geben und fast vollständig einkochen, dann Portwein, Pflaumenwein zugeben.

Thymianzweig abbrausen, trocken schütteln.

Sternanis, Nelken und Pfefferkörner mit dem Mörser fein zerstoßen, die Gewürzmischung mit dem Thymianzweig, Lorbeerblättern, Teeblättern und den Pflaumen in den Topf geben und die Flüssigkeit um 1/3 auf ca. 200 ml einkochen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Den Gewürzsud durch ein Sieb abgießen, die Pflaumen aus dem Sieb nehmen und zur Seite stellen. Die Gelatine im heißen Sud auflösen, in einen tiefen Teller gießen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Für das Püree Topinambur waschen schälen, in Stücke schneiden und mit dem Geflügelfond in einen Topf geben und weich kochen. Dann den Fond abgießen. Die Sahne zugeben, aufkochen und mit dem Mixer zu einem feinen Püree pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Aus Balsamicoessig, Olivenöl und Pflaumensaft eine Vinaigrette mischen, diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Der Salat wird erst direkt vor dem Anrichten mit der Vinaigrette mariniert.)

Das Gelee aus dem Teller stürzen, dazu den Rand rundum vorsichtig mit einem Messer oder einer Palette lösen. Anschließend das Gelee in 5 mm große Würfel schneiden.

Den Käse in kleine Würfel schneiden. Die Gewürzpflaumen vierteln.

Das Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden, leicht plattieren und die Teller damit auslegen. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Den Salat mit der Vinaigrette anmachen.

Geleewürfel, Gewürzpflaumen und Käsewürfel auf dem Fleisch verteilen. In die Tellermitte jeweils etwas marinierten Feldsalat geben, das Püree in Nocken daneben geben und servieren.

Jörg Sackmann am 05. Januar 2016