

Gegrilltes Onglet, Kartoffel-Pfifferling-Salat, Espuma

Für zwei Personen

Für das Onglet:

400 g Onglet (Nierenzapfen) Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für die Weißwein-Reduktion:

1 Schalotte 125 ml trockener Weißwein 2 EL heller Essig
2 Zweige Estragon 1 Lorbeerblatt 1 TL schwarze Pfefferkörner

Für den Béarnaise-Espuma:

1 Zitrone, davon Saft 255 g Butterschmalz 3 pasteurisierte Eigelbe
30 ml Gemüsefond 1 EL Senf 100 g Zitronenfaser
10 g Salz Pfeffer

Für den Salat:

200 g kl. festk. Kartoffeln 300 g Pfifferlinge 4 Stangen Staudensellerie
100 g Kirschtomaten 3 Schalotten 50 ml Gemüsefond
5 Halme Schnittlauch 40 ml Rapsöl 10 ml heller Balsamessig
Salz Pfeffer

Für das Onglet: Den Grill auf 250 Grad vorheizen. Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Wasser in einem Topf auf 65 Grad erhitzen, um die Espumafflasche warmzuhalten.

Fleisch gut abwaschen und trockentupfen. Parieren und von überschüssigem Fett und Sehnen befreien. Bei Bedarf mit einem scharfen Messer entlang der Mittelsehne durchtrennen und Bindegewebe entfernen. Grill mit ein wenig Öl einfetten. Onglet bei 250 Grad direkt auf den Grill legen und von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend Fleisch vom Grill nehmen und im Ofen auf eine Kerntemperatur von 54 Grad bringen. Dann außerhalb des Ofens ruhen lassen bis zum Servieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Weißwein-Reduktion: Schalotte abziehen und in feine Scheiben schneiden. Schalotten-Scheiben in einem Topf mit Weißwein, Essig, Estragon, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern aufkochen und reduzieren lassen. Kurz vor der Verwendung durch ein Sieb passieren und auffangen.

Für den Béarnaise-Espuma: Butterschmalz in einem Topf schmelzen lassen. Eigelb mit 10 ml der warmen Weißweinreduktion schaumig schlagen. Etwas Senf einrühren.

Langsam durch das Zugeben des flüssigen Butterschmalzes - über einem Wasserbad oder in einem Topf bei niedriger Hitze aufschlagen bis die Sauce emulgiert. Zitronenfaser unterrühren und bei Bedarf Fond für die Konsistenz hineingeben. Zitronensaft bei Bedarf als Säure dazugeben. In die Espumafflasche füllen, 2 Sahnepkapseln einfüllen und gut schütteln. Im Wasserbad bis zur Verwendung aufwärmen.

Für den Kartoffel-Pfifferling-Salat: Kartoffeln waschen und in der Schale in Salzwasser garen. Anschließend pellen und in Scheiben schneiden. Aus Fond, 20 ml Öl, Balsamessig, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen und Kartoffeln darin marinieren.

Pfifferlinge putzen. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden.

Pfifferlinge in einer Pfanne mit restlichem Öl anschwitzen. Schalotten hinzugeben. Sellerie waschen, Enden entfernen und Fäden abziehen.

Grün zur Dekoration beiseitelegen. Sellerie in Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Tomaten waschen und halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Tomaten und Pfifferlinge vorsichtig unter die Kartoffeln heben und vermengen. Mit Schnittlauch bestreuen.

Nelson Müller am 30. Juni 2023