

Bison-Rücken im Pfeffermantel, Pfifferling-Bohnen-Ragout

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

300 g Bisonrücken	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian
1 EL Olivenöl	2 TL Pfeffermischung	Zucker, Salz

Für das Ragout:

150 g Pfifferlinge	200 g breite Bohnen	50 g Keniabohnen
2 Zweige Bohnenkraut	2 Schalotten	2 getrock. Tomatenfilets
10 ml alter Balsamico	1 EL Olivenöl	20 g Butter
Feines Salz	Eiswürfel	

Für die Plätzchen:

150 g mehliges Kartoffeln	20 g geräucherter Speck in Scheiben	2 Schalotten
10 Halme Schnittlauch	40 g Pinienkerne	1 Ei, Eigelb
Arbeitsmehl	20 g Butter	Sonnenblumenöl
Muskatnuss		

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Bisonrückensteak mit Salz, Olivenöl, Thymian und Knoblauch marinieren und schwebend rückwärts im Ofen garen. Ist die Kerntemperatur von 56 Grad erreicht vor dem Anrichten noch in einer Bratpfanne nachbraten. Kurz ruhenlassen, in minimalst gezuckerter-Pfeffermischung wälzen und in Tranchen servieren.

Für das Ragout:

Schalotten abziehen und feinschneiden. Pilze putzen. Bohnen in stark gesalzenem Wasser zusammen mit Bohnenkraut blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken und trockenlegen. Kochwasser nicht weggießen! In gewünschte Größe schneiden und zusammen mit geputzten Pfifferlingen und Schalotten in Olivenöl Buttermischung anschwitzen. Mit einer Kelle des Blanchierwassers ablöschen und zum Schluss mit gewürfelte getrocknete Tomaten und Balsamico abschmecken. Es soll ein sauciges Ragout entstehen.

Für die Plätzchen:

Ei trennen. Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Speck ebenfalls würfeln. Kartoffeln schälen und kochen, abschütten und gut ausdampfen. Passieren, mit Muskat würzen und Eigelb unterziehen.

Schalottenwürfelchen und gewürfelte Speck in Butter anschwitzen und ebenfalls zur Masse geben. Pinienkerne rösten. Geröstete Pinienkerne grob hacken, Schnittlauch feinst schneiden, zur Masse geben und die Masse auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 4 cm dicken Walzen verarbeiten. Ggf. weiteres Mehl unterarbeiten und anschließend in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit ganz wenig Öl beidseitig Farbe nehmen lassen.

Achtung: steht zu viel Fett in der Pfanne zerfallen die Plätzchen! Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 10. September 2021