



Jungrind-Entrecôte

IM MEERSALZSCHINKEN-MANTEL



Ueli Hof
www.uelihof.ch

Zutaten Entrecôte

350 g Jungrind-Entrecôte
75 g Meersalzschinken
1 Bund Peterli | gehackt
1 Bund Schnittlauch | gehackt
½ TL Fleure de Sel

Zutaten Pastinaken-Püree

300 g Pastinaken | geschält und
grob geschnitten
200 g Kartoffeln | geschält und
grob geschnitten
1½ dl Rahm
20 g Butter
Muskat | gerieben
Salz & Pfeffer

Zutaten Pastinaken-Chips

100 g Pastinaken | gewaschen und
in feine Scheiben gehobelt
3-4 EL Olivenöl
½ TL Salz

Ergibt 2 Portionen.

Zubereitung Entrecôte

1. Auf Frischhaltefolie den Meersalzschinken versetzt auslegen, damit eine breite Fläche in der Länge des Entrecôtes entsteht.
2. Das Entrecôte auf den unteren Rand des Schinkens legen, leicht andrücken und einrollen. Dann das Röllchen mit der Frischhaltefolie versiegeln. Enden wie ein Bon-Bon zusammenwirbeln und einfallen.
3. Das Entrecôte-Röllchen vakuumieren und sousvide bei 55°C 1h kochen - alternativ geht auch vakuumiert im Ofen bei 60°C Umluft.
4. Währenddessen die Kräuter mit dem Salz auf einem Teller mischen.
5. Das Entrecôte-Röllchen von der Folie befreien und an allen Seiten leicht anbraten.
6. Danach direkt im Kräuter-Teller mit der Kräutermischung ummanteln
7. Die beiden Enden abschneiden und die Rolle nun in ca. 5cm breite Stücke schneiden.

Zubereitung Pastinaken-Püree & Chips

1. Pastinaken und Kartoffeln im kochenden Wasser weichkochen.
2. Abschütten und abkühlen lassen, anschliessend durch die Kartoffelpresse drücken und zurück in den Topf geben.
3. Rahm und Butter dazugeben und zusammen kurz aufkochen lassen.
4. Für eine feinere Konsistenz kann man das Püree durch ein feines Sieb passieren bis es super sämig wird.
5. Zum Schluss mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken.
6. Die Pastinaken Scheiben mit Öl und Salz gut mischen und bei 160°C ca. 15-20min in den Ofen schieben.

En Gueta!