

ROTWEINSAUCE

12 Schalotten _ 1 EL Pflanzenöl _ 2 l Rotwein _ 500 ml Demi-glace (s. S. 238)

RAVIOLI MIT PARMESANCREME

300 g Weizenmehl (Type 405) + Mehl zum Bearbeiten
3 Eier _ 300 ml Milch _ 150 g Parmesan _ Salz, weißer Pfeffer
3 g Agar-Agar _ 1 Eigelb zum Bestreichen

KAROTTEN

4 gelbe Mini-Karotten _ 5 Ur-Karotten _ 4 Mini-Karotten
50 g Butter _ Salz, weißer Pfeffer

ENTRECOTE DOUBLE

1 Entrecote Double à 700 g _ Salz, weißer Pfeffer _ Pflanzenöl zum Anbraten _ Butter zum Anbraten

ANRICHTEN

16 Ravioli _ Ur-Karottensaft _ Rotweinsauce _ Butter zum Anbraten
blanchierte Mini-Karotten _ Entrecote Double _ Fleur de Sel zum Bestreuen
blanchierte Karottenstreifen _ Karottenpüree _ frittiertes Karottengrün zum Garnieren

FÜR 4 PERSONEN



ROTWEINSAUCE > Die Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem hohen Topf die Schalotten in Öl glasig dünsten, mit dem Rotwein ablöschen und alles sirupartig einkochen. Die Sauce durch ein Spitzsieb passieren und die Demi-glace unterrühren.

RAVIOLI MIT PARMESANCREME > Das Mehl in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben und die Eier mit dem Knethaken unterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Anschließend abgedeckt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Die Milch erhitzen. Den Parmesan in grobe Stücke schneiden und in der heißen Milch schmelzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Agar-Agar hinzugeben und alles etwa 2 Minuten unter Rühren aufkochen. Die Parmesancreme abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Den Teig mit einer Nudelmaschine bis zur dünnsten Stufe ausrollen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten und mit einem Ausstecher (Ø 5 cm) 16 Kreise ausstechen. Auf 8 Teigkreise die Parmesancreme verteilen und die Ränder mit Eigelb bestreichen. Dann mit den restlichen Scheiben abdecken und die Ränder gut festdrücken.

KAROTTEN > Alle Karotten schälen. 1 Ur-Karotte auf einem Gemüsehobel oder einer Aufschnittmaschine in dünne Streifen hobeln, die restlichen Ur-Karotten in einen Entsafter geben und den Saft zur Seite stellen. Mit einem Kugelausstecher (Ø 22 mm) aus den gelben Karotten kleine Kugeln ausstechen und in etwas Karottensaft weich köcheln lassen. Die Karottenstreifen kurz in kochendem Salzwasser blanchieren. Aus den Karottenresten ein Püree herstellen. Dazu Karottenreste in Wasser weich kochen, abschütten und warm mit etwas Karottensaft und 50 g Butter im Standmixer glatt pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mini-Karotten blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

ENTRECOTE DOUBLE > Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch salzen und pfeffern. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten in der Pfanne braten, bis es eine Kerntemperatur von 28 °C erreicht hat. Herausnehmen und an einem warmen Ort etwa 10–15 Minuten ruhen lassen. Danach etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und das Fleisch kurz in der Pfanne braten, dabei mit der Butter begießen. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf ein Gitter setzen und im Backofen ruhen lassen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 48 °C erreicht hat. Herausnehmen und wieder an einem warmen Ort ruhen lassen.

ANRICHTEN > Die Ravioli in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten garen. Herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Den restlichen Karottensaft zur Rotweinsauce geben und unterrühren. In einer Pfanne etwas Butter zerlassen und erst die Mini-Karotten in der Butter glasieren. Dann die Ravioli kurz in der Butter schwenken. Das Entrecote in dicke Scheiben schneiden, auf Teller setzen und mit Fleur de Sel bestreuen. Die Karottenstreifen aufrollen, neben das Entrecote anrichten, mit dem Karottenpüree füllen und mit Karottengrün dekorieren. Auf die Zwischenräume die Ravioli, die Karottenkugeln und die glasierten Mini-Karotten verteilen. Die Sauce zum Fleisch servieren.

