



Ales 24h gegartes Short Rib mit grilliertem Brokkoli

Hold-o-mat

Rezept für 10 Personen

Short Rib

1000 g	Schweizer Rinds Short Rib (durchzogenes Siedfleischstück)
100 g	Rindsjus
50 g	Butter
	Salz
	Pfeffer

Bärlauch Mayonnaise

1 Stk.	frisches Eigelb
15 g	weisser Balsamico
10 g	Senf
350 g	Sonnenblumenöl
50 g	frischer Bärlauch

Knusprige Schalotten + knusprige Kapern

2 Stk.	Schalotten
200 g	Kapern

Brokkoli

30 Stk.	Mini Brokkoli
1 EL	Butter, geschmolzen
	Salz
	Pfeffer

Garnituren | Kräuter | Blüten

- Schnittlauch und Schnittlauchblüten aus dem Garten
- Bärlauchblüten aus dem Wald
- wilde Wicken aus dem Wald
- frischer Raps vom Feld

Vorbereitung

Short Rib (muss am Vortag gemacht werden)

- Hold-o-mat auf 85 °C vorwärmen
- Short Rib mit Salz und Pfeffer würzen und im Vakuumsack vakuumieren
- Im vorgewärmten Hold-o-mat 24h garen lassen
- Nach 24h das Fleisch herausnehmen. Saft einkochen. Rindsjus und Butter dazu. Würzen.

Bärlauch Mayonnaise (kann am Vortag gemacht werden)

- Sonnenblumenöl auf 70 °C erwärmen. Bärlauch dazugeben und 3min fein mixen bis das Öl gut nach Bärlauch schmeckt und eine schöne grüne Farbe hat. Abkühlen.
- Eigelb, Balsamico, Senf mischen. 300g Bärlauchöl langsam einmischen. Würzen.

Knusprige Kapern + knusprige Schalotten (muss am Vortag gemacht werden)

- Hold-o-mat auf 85 °C vorwärmen
- Schalotten fein schneiden
- In einer Pfanne mit Öl bei 150°C kurz anfrühtieren. Auf Papier im Hold-o-mat trocknen.
- Kapern abtropfen und auf Papier im Hold-o-mat trocknen

Finish

Short Rib

- Short Rib auf dem Grill schnell und heiss oben und unten grillieren. Aufschneiden und mit knusprigen Kapern und knusprigen Schalotten bestreuen, mit Kräutern u. Blüten ausgarnieren.

Brokkoli

- Brokkoli mit der geschmolzenen Butter einreiben und würzen. Auf dem Grill rundherum grillieren. Je 3 Stück zu einem Sträusschen zusammenlegen. Bärlauchmayonnaise dazwischen und darauf spritzen. Mit Blüten und Kräutern ausgarnieren.

Short Rib auf den Teller geben. Brokkolistrauss daneben anrichten. Das aufbewahrte Bärlauchöl auf den Teller geben und die Jus separat dazu servieren.

Tipps und Tricks

- Dazu passt hervorragend ein Selleriepüree
- Die Wilden Blüten und Kräuter können nach Belieben variiert werden
- Das Bärlauchöl Rezept kann als Basis für jegliche Kräuteröle verwendet werden