

# Landesverband Baden-Württemberg



## Rezepte Talentschmiede 2017 Robert Stauder

1	<u>Roastbeef, Rettich</u>
2	<u>Pulled Venison Tacco</u>
3	<u>Rehrücken, Birne, Kale</u>
4	<u>Innereien Sandwich</u>

**Roastbeef**

KALT

Menge	Zutaten	Herstellung
<b>Rettich</b>		
2	Wassermelonen Rettich	dünn aufschneiden und ca. 5cm ausstechen.
<b>Roastbeef, Rettich</b>		
1	Rehkeule	Auslösen , binden und in einem Bräter von beiden Seiten scharf anbraten, in einen Vakuumbbeutel geben, Gewürze und <b>Nussbutter</b> dazugeben. Die Keule vakumieren und im Sous vide- garer ca. 12 Stunden bei 68° C garen Auskühlen lassen und dünn aufschneiden!
<b>Remoulade</b>		
		Mayo aus Eigelb , Öl , Essig und Senf herstellen. Mit Essiggurkenbrunoise , Essiggurkenwasser, Kräuter , Zitrone und Kapern abschmecken
1Bund	Schnittlauch	blanchieren.
<b>Krautsalat</b>		
1	Spitzkohl	dünn hobel , salzen und zuckern. Auspressen und mit Essig, Öl ,Salz und Pfeffer abschmecken Frisch geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie dazu geben.
<b><u>Aufbau</u></b>		
		Den Rettich mit dem Salat, der Soße und dem Fleisch belegen. Zusammenklappen und mit dem Schnittlauch zusammenbinden!

**Notizen:**

## Pulled Venison Tacco

KALT

Menge	Zutaten	Herstellung
<b>Sellerie</b>		
2stk	Knollensellerie	Dünn aufschneiden, ausstechen ( ca. 7cm) und abflämmen
<b>Rotkohlsalat</b>		
1	Rotkohl Essig und Öl	Dünn hobeln, salzen, zuckern mit anmachen.
<b>Sandorngel</b>		
2kg	Sandornpüree	mit
20g	Agar Agar	aufkochen, kühlen mixxen , ggf. abschmecken.
<b>pulled venison</b>		
	Blatt und/oder Träger	Auslösen , (wenig parieren) und mit der <b>Marinade</b> über Nacht vakuumieren. Das Fleisch auf ein Gitter legen, bei 110°C ca. 4 h Ofen garen. Unter das Fleisch im Ofen ein Blech mit wenig Fond geben! Anschließend das Fleisch zupfen und mit
	Malzbier	und BBQ Soße und frischem
	Schnittlauch	vermischen!
<b>Marinade</b>		
	300ml Apfelsaft	
	50ml Essig	
	50ml Öl	
	20ml Worcestershire	
	50g Zucker	
	10g Salz	
	Pfeffer, Kräuter	
<b>BBQ</b>		
	2 Zwiebeln	schälen kleinschneiden mit
	1 Knoblauchzehe	anbraten mit
	150ml Apfelsaft	
	150ml Rotwein	
	125ml Malzbier	
	dash Essig	ablöschen und einreduzieren lassen. Mit
	200g Ketchup	
	Chilipulver	
	Worcestershire	
	Sojasoße	mixxen.
	Honig	Abschmecken und passieren.

**Notizen:**

**Rehrücken, Birne, Kale****KALT**

Menge	Zutaten	Herstellung
1	<b>Rehrücken</b>	auslösen, anbraten Ofen auf 46°C Kerntemperatur garen, im Holdomat ruhen lassen, A la minute arrosieren
30	<b>Birnen</b>	schälen, viertel mit
	Honig	
	Pfeffer und Salz	im Ofen (200°C 1,5h ) rösten. Kleinschneiden mit
	Birnessig	(in einem süß,sauren sud kochen )
	eingelegte Senfsaat	abschmecken
	Kräuter	
500g	<b>Kale</b>	zupfen, waschen,salzen und in Butter leicht braten
	<b>Jus</b>	
2kg	Wildknochen	Knochen und Parüren im Ofen rösten.
1kg	Wildparüren	Zwiebeln, Knochen, Parüren, Gemüse,
300g	Zwiebeln, geschält und zerkleinert	Pilze und Knoblauch im Topf anbraten.
200g	Sellerie	Tomatisieren.
100g	Staudensellerie	Mit Rotwein und Portwein ablöschen
200g	Karotten	und deglacieren.
100g	Champignon	Gewürze, dazugeben und, mit Brühe aufgegossen,
2stk	zerdrückte Knoblauchzehen	ca. 5 Stunden köcheln lassen.
2l	Rotwein	Anschließend passieren
500g	Portwein	
100g	frische Tomaten	
3stk	frische Lorbeerblätter	
15stk	zerdrückte Pfefferkörner	
5stk	zerdrückte Wacholderbeeren	
4l	Geflügelbrühe/Grundfond	

**Notizen:**

## Innereien Sandwich

KALT

Menge	Zutaten	Herstellung
Reh	Leber, Niere, Milz und Herz Zwiebel-Apfelwürfel Rotwein und Portwein Nussbutter, Blutwurst Eigelb und Paniermehl Thymian, Senf, Pfeffer, Salz, Toastbrotplatten	gut waschen , putzen, in Milch einlegen kleinschneiden, würzen und mit anbraten. Mit ablöschen und reduzieren lassen! Mit fein mixxen und ordentlich mit abschmecken. Etwas Wildjus dazugeben. Die Masse auf verteilen/glattstreichen und eine weitere Platte drauflegen, leicht an drücken und frieren. Zurechtschneiden oder ausstechen. Kurz vor Service anbraten und warm stellen.
7Bund 160g 60g 5g 2g 400g	Dill Eiweiß weißem Balsamico Salz Xanthan Rapsöl	Mit <b>Kräutercreme</b> : Zupfen ( ca. 160g Dill) und mit  und mixxen und mit hochziehen. und mit <b>Röstzwiebeln</b>
10 2l	Schalotten Frittieröl	schälen und in feine Ringe hobeln anschließend in goldgelb frittieren. Dabei die Zwiebeln in kaltes Fett geben und langsam das Öl erhitzen. Dabei immer rühren! ganieren.

**Notizen:**