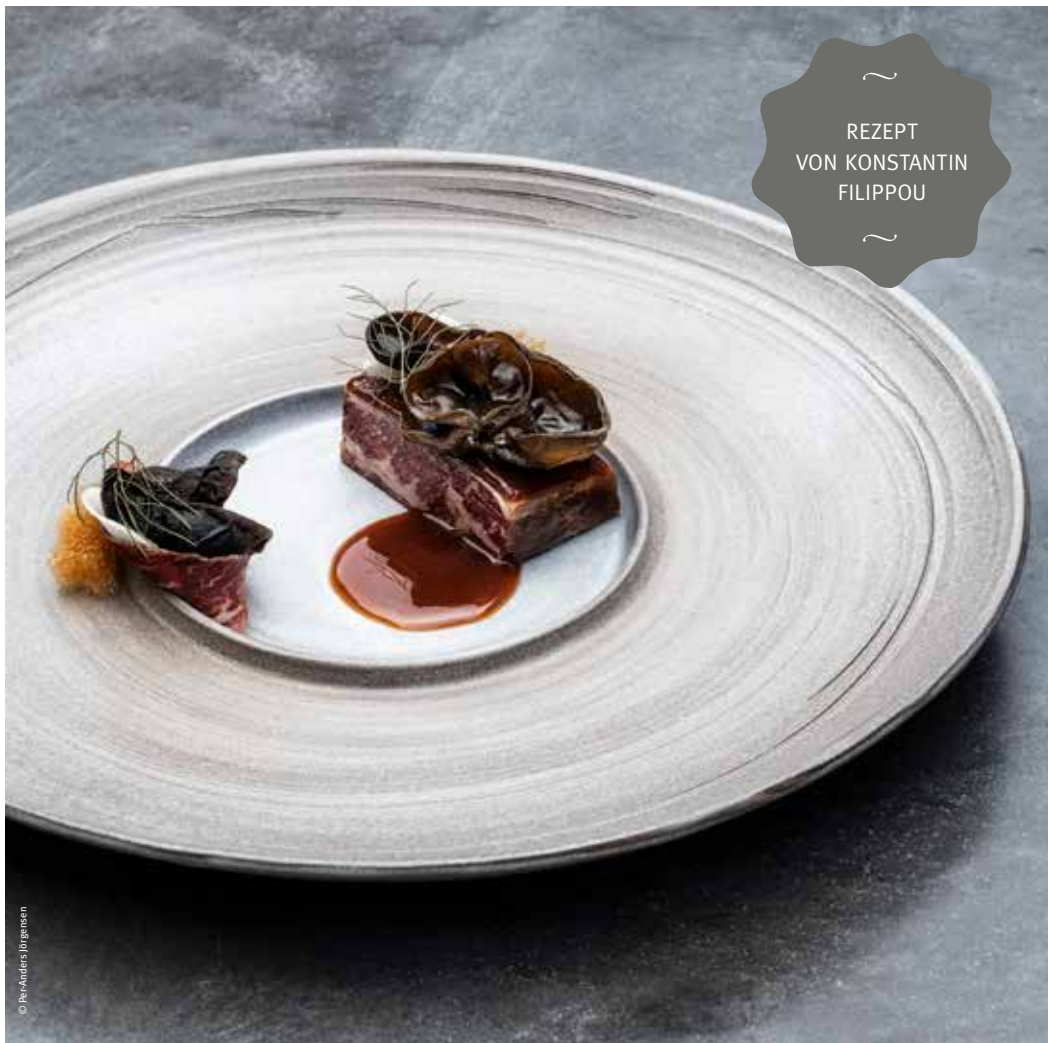


~
*Short Rib. Sellerie.
Mu-Err-Pilze.*
~

~
REZEPT
VON KONSTANTIN
FILIPPOU
~



Eingelegte Selleriescheiben

500 g Apfelessig
100 g brauner Zucker
1 Sternanis
5 Nelken
5 Pimentkörner
500 g Wasser
200 g Knollensellerie, geschält
100 g Krustentiersauce

Den geschälten Sellerie in 2 Millimeter dünne Scheiben schneiden und mit einer runden Ausstechform (1 Zentimeter Durchmesser) ausstechen. Apfelessig, Wasser, braunen Zucker, Sternanis, Nelken und Piment gemeinsam aufkochen und über die ausgestochenen Selleriescheiben gießen. Dann ca. 5 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Short Rib

500 g Short Rib, ohne Knochen
1 Prise Salz
25 g Rapsöl
100 g Kalbsjus

Das Short Rib salzen und in einer heißen Pfanne scharf von allen Seiten anbraten. Im Rohr bei 120 °C ca. 10 Minuten medium garen lassen. Herausnehmen, in Folie einpacken und weitere 10 Minuten rasten lassen. Das Short Rib mit dem Kalbsjus glasieren und in 4 Stücke portionieren.

Mu-Err-Pilze

16 Mu-Err-Pilze
50 g Butter
8 Scheiben Txogitxu, hauchdünn geschnitten

Die Pilze in einer heißen Pfanne mit der Butter anschwitzen. Jeweils 4 Pilze mit einer Scheibe Txogitxu ummanteln. Die restlichen Pilze beiseitestellen.

Selleriepüree

500 g Knollensellerie, geschält
300 g Obers
50 g Mastiha-Granulat

Den grob geschnittenen Sellerie im Obers ganz weich kochen. Das Mastiha-Granulat in die heiße Flüssigkeit einrühren, dann die gesamte Masse fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

Cochayuyo

5 g Cochayuyo

Ausgebroschen und frittiert.

Fenchel

4 Stiele
Bronzefenchel, gezupft