



**ROSA ALMO ZWERCHRIPPE
MIT SANDDORN, TOPINAMBUR**

ROSA ALMO ZWERCHRIPPE
1 Stück Almo Zwerchrippe
(ca. 1 kg)

**TOPINAMBURCREME UND
ANGEGRILLTE TOPINAMBUREN**
400 g Topinambur
100 ml weißer Portwein
500 ml Selleriefond
50 g Crème fraîche
20 g Lardocreme
Salz, Piment d'Espelette, P.X.-Essig
dunkel

PRICKELNDER SANDDORN
200 g Sanddornbeeren
200 g Läuterzucker
1 Lorbeerblatt, je 1 Prise Anis,
Piment, Kubebenpfeffer
Sodakapseln

ROSA ALMO ZWERCHRIPPE

Die Zwerchrippe rundherum sauber zuparieren (Parüren für den Beeftea beiseitegeben). Danach vakuumieren und bei 62 °C für 30 Stunden sous vide garen. Anschließend im Eiswasser kalt werden lassen. Das Fleisch in gewünschte Stücke portionieren und wieder einzeln vakuumieren. Im Sous-vide-Becken bei 59 °C ca. 30 Minuten erwärmen und auf dem Holzkohlegrill angrillen. Würzen mit Salz und Pfeffer.

TOPINAMBURCREME UND ANGEGRILLTE TOPINAMBUREN

8 Stück gleichmäßige Topinamburen beiseitegeben. Die restlichen Topinamburen waschen, schälen und grob schneiden, mit etwas Butter in einem Topf farblos anschwitzen. Mit dem Portwein ablöschen und dem Selleriefond aufgießen. 20 Minuten ziehen lassen. 200 ml von diesem Fond beiseitegeben. Den restlichen Selleriefond zur Gänze verkochen. Die Topinamburen im Thermomix fein mixen. Die Crème fraîche und die Lardocreme zugeben und nochmals durchmischen. Durch ein Haarsieb passieren. Mit den Gewürzen abschmecken und mit P.X.-Essig verfeinern. Den beiseitegestellten Selleriefond mit den restlichen Topinamburen vakuumieren, bei 75 °C im Dampfgarer ca. 45 Minuten garen und im Eiswasser abkühlen lassen. Anschließend in einer Pfanne angrillen und mit Salz und Pfeffer würzen.

PRICKELNDER SANDDORN

Die Sanddornbeeren mit dem Läuterzucker einmal kurz aufkochen lassen und die Gewürze zugeben. Abkühlen lassen und in eine iSi-Flasche füllen. Mit 2 Sodakapseln verdichten und mindestens für ½ Tag im Kühlschrank aufbewahren. Anschließend das Gas ablassen, aus der Flasche geben und kurz erwärmen.

ANRICHTEN

Gericht wie abgebildet anrichten. Eventuell mit Topinamburchips und Schafgarbe ausgarnieren. Einen kräftigen Rinderschmorfond und angebratene Jungzwiebeln dazu reichen.