

Rezepte von TV - Koch Björn Freitag anlässlich seines Besuchs bei uns mit Showkochen auf unserem "Tag des offenen Hofes 2014"

Lauwarmes Vitello von Wagyu und Tunfisch

300g Bürgermeisterstück vom Wagyu

200g Tunfisch frisch
1/2 Bd. frischer Koriander
2 El. Pflanzenöl
 Salz, Pfeffer

100g Parmesankäse
150ml Milch
150ml Sahne
 Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Frische verschiedene Kresse

Das Bürgermeisterstück vakuumiert oder in Folie eingewickelt bei 65°C im Wasser ca. 5 Std garen.

Die Milch mit der Sahne auf 70°C erwärmen und den Käse geschnitten darin ca. 20min ziehen lassen. Dann mit den Gewürzen zusammen mixen und durch ein Sieb laufen lassen. Die Sauce abkühlen lassen.

Den Koriander fein hacken und mit dem Öl vermischen.

Den Fisch in dünne Streifen schneiden und mit dem Korianderöl bestreichen.

Das Fleisch in dünne Tranchen schneiden und neben dem Tunfisch anrichten. In der Mitte einen Streifen Sauce geben und alles mit der Kresse überstreuen.