

## Geschmorte Rinder Schulter vom Deutschen Wagyu mit kleinem Pilzgarten und Schmorsoße (60 Stunden bei 65°C)

Marinade:	Yamwurzel	Schmorsoße
2 Kg Rinderschulter	600 gr Yamwurzel	1 Kg Schmorfleisch
750 ml Rotwein	50 gr Butter	6 Schalotten
250 ml Sojasoße Salz reduziert	1 Schalotte	2 Stangen Sellerie
1 Schale von 1 Orange	2 Champignons	1 Karotte
1 Sternanis	50 ml Geflügelfond	200 ml Kombu Dashi
¼ Zimt	100 ml Sahne	1 El Misopaste
200 gr Kandis		100 ml gereifte Soja Sauce
50 gr. Ingwer		1 El Rote Bohnepaste
		750 ml Shao Xing

Pilze:	Garnitur:
100 gr weiße Buchenpilze	250 gr Entenstopfleber
100 gr braune Buchenpilze	Brotchips
100 gr kleine Pfifferling	Erbsen Sprossen
100 gr Enoki Pilze	

**Rinderschulter:** Rotwein, Soja, Orangenschale, Zucker, Sternanis, Kandis, Ingwer und Zimt aufkochen und abkühlen lassen. Die Rinderschulter mit der Flüssigkeit bedecken und mindestens 48 Std marinieren. Schulter aus dem Fond nehmen, trocken tupfen und scharf anbraten. Mit der abgekühlten Marinade zusammen vakuumieren und für 60 Std. bei 65° im Wasserbad garen. Im Beutel auskühlen lassen. Fond passieren und aufkochen, dabei abschäumen. Fleisch zu 110 gr. portionieren.

**Schmorsoße:** 50 gr. Kombu, eingeschnitten, für 8 Std. in 300 ml kaltes Wasser geben. Dann langsam aufkochen lassen. 30 Min. ziehen lassen und passieren. Das Schmorfleisch in einem weiten Topf in etwas Öl scharf anbraten. Nach 10 Min. die Karotte, Schalotten und Sellerie zugeben und alles dunkel rösten. Die Bohnenpaste einrühren, kurz mit rösten und mit dem Shao Xing ablöschen. Alles einkochen und mit der Schulter Marinade ablöschen. Alles um die Hälfte einkochen. Die Misopaste zugeben. Gut durchkochen lassen, passieren. Mit dem „Alten Soja“ würzen

**Yamswurzel:** Yamswurzel schälen und in 8 mm starke Scheiben schneiden und rund ausstechen. 6 pro Portion. Diese in kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren, abschrecken und trocken legen. Die restliche Yamswurzel klein schneiden und mit der Butter den Champignons und den Schalotten farblos anschwitzen. Mit dem Geflügelfond auffüllen und sehr weich kochen. Die Sahne zugeben, pürieren und passieren.

**Pilze:** Die Pilze putzen und auf länge bringen. In der heißen Pfanne mit Butterschmalz braten und Salzen. Mit Schmorsoße glasieren.

Die Entenstopfleber in Würfel 0,6 x 0,6 mm schneiden. Kalt stellen. Zum Servieren mit de Bunsenbrenner abflämmen, Salzen und Pfeffern.