



Rezept Juli von Sternekoch

Sascha Kemmerer



Wein
Empfehlung

2018 Rosé

Leuchtend-helles Kirschlorot mit einem Bukett frischer Erdbeeren, Himbeeren und Stachelbeeren. Saftig, frisch und mit einem vollen Fruchtkorb roter Beeren am Gaumen. 70% Spätburgunder 20% Dornfelder

Bretonischer Steinbutt | Kalbshaxensud | grüne Bohnenkerne | Eierschwammerl | Tomatengel

Für 4 Personen:

4	100g Steinbuttfilet von Delta Fleisch
60 g	Butter
120 g	Geputzte Pfifferlinge
80 g	Grüne Bohnenkerne

Den Steinbutt mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und in der schäumenden Butter glasig anbraten. Kurz vorm Fertigstellen die Pfifferlinge und Bohnenkerne mitbraten und mit etwas geschnittenem Schnittlauch verfeinern.

Tomatengel

250 g	Kräftig abgeschmeckter Tomatensaft
3 g	Agar Agar

Die Zutaten zusammen einmal aufkochen und danach abkühlen lassen. In einem Küchenmixer mit 2 EL Olivenöl und etwas Tabasco emulgieren und in ein Spritzflasche füllen.

Geschmorter Kalbshaxenfond

1	Kalbshaxe von Delta Fleisch
300 g	Röstgemüse
3	Frische Tomaten
1	Mehlige Kartoffel

Die Kalbshaxe salzen und pfeffern und von allen Seiten anbraten, mit Wasser bedeckt in einen Topf geben und leise 2,5h köcheln lassen. Danach eine weitere Stunde das Gemüse sowie Küchenkräuter (Rosmarin, Thymian, Lorbeer, Knoblauch) mitköcheln lassen. Die Haxe entnehmen und den Sud würzig abschme-

cken. Die mehlige Kartoffel fein reiben und den kochenden Sud damit binden. Mit den feingeschnittenen Tomaten nochmals 15 Minuten köcheln lassen und dann fein passieren.

Anrichten:

Die einzelnen Komponenten wie auf dem Kalenderbild arrangieren und zuletzt das Stück gekochte Kalbshaxe samt Sud sowie etwas geschäumter Fischsoße servieren. Ausgarnieren mit Micro Blutampfer vom Keltenhof.

Viel Vergnügen beim Nachkochen.