

American Beef mit Riesling - Champignonsalat hausgemachte Aioli und Baguette Parisienne

- 400 gr. American Beef
- 100 ml. **Bruckmann Majonäse**
- 100 ml *Schloss Schönborn Riesling*
- 4 TI Schnittlauch in feinste Röllchen geschnitten
- ca. 10 gr. halbierte **kernlose Chilischoten**
- ca. 20 gr. geschälten fein gehackten Knoblauch
- 250 gr. in weiße Champignons
- 1 säuerlicher **Bio Apfel**
- 10 **gr. Korianderblättchen von Swangolt**
- 30 gr. geröstete Pinienkerne
- 50 gr. Porreesprossen 50 gr. Knoblauchsprossen
- Fleur de Sel*, 1 Esslöffel **Sasso Bio Olivenöl**
- 2 Esslöffel **Nocellara del Belice Olive Olivenöl von Basso**
- 300 ml. **Bruckmann Majonäse**
- Gewürztagetes Blüten und Borretsch Blüten

Die **Bruckmann Majonäse** zusammen mit dem *Schloss Schönborn Riesling* zu einem leichten Dressing verrühren, Die Schnittlauchröllchen und die fein würfelig geschnittenen Chilischoten dazu geben. Die blättrig geschnittenen Champignons und den blättrig geschnittenen Bioapfel unter das Dressing heben. Dann die gehackten, gerösteten Pinienkerne ebenfalls unterheben. Abschmecken, mit einer Messerspitze Cayenne, *Fleur de Sel* und Pfeffer aus der Mühle.

Die **Korianderblättchen von Swangolt** fein hacken und zusammen mit den Sprossen vermengen, gegebenenfalls mit Gewürztagetes Blüten und Borretsch Blüten besonders farblich gestalten.

Die restliche **Bruckmann Majonäse** und das **Nocellara del Belice Olive Olivenöl von Basso** zusammen mit dem fein gehackten keinesfalls gepressten Knoblauch verrühren Abschmecken, mit einer Messerspitze Cayenne, *Fleur de Sel* und Pfeffer aus der Mühle und ggf. etwas frisch gepresstem Zitronensaft..

Das American Beef ggf. kurz abwaschen und abtupfen. In Sasso Bio Olivenöl und Butterschmalz bei zärtlichem Feuer anbraten, mit **Fleur de Sel** und Pfeffer aus der Mühle würzen und in den auf 160° vorgeheizten Backofen geben bis sie eine Kerntemperatur von 68° erreicht haben. Die Temperatur lässt sich am besten mit einem digitalen **Einstechthermometer von TFA** ermitteln. Das Beef noch etwa 3 – 4 Minuten bei ausgeschaltetem Backofen mit leicht geöffneter Tür ruhen lassen. Dann den Champignonsalat auf 12:00 Uhr anrichten. Die Sprossen im Zentrum anrichten. Ein Teelöffelchen Aio auf 15:00 Uhr anrichten. Das Baguette auf 21:00 Uhr anrichten. Das aufgeschnittene Rosa gebratene American Beef auf 18:00 Uhr anrichten
dazu empfehlen wir:

2005 Schloss Schönborn

Riesling trocken

Deutsches Domänen Weingut VDP
Hattenheim Rheingau