

# American Beef auf einem Gitter von Riesling – Kräutercreme und Crema di Balsamico

|                                                                                           |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <input type="checkbox"/> 400 gr. American Beef                                            | Tasting Kitchen |
| <input type="checkbox"/> 350 ml. <b>Bruckmann Majonäse</b>                                | Tasting Kitchen |
| <input type="checkbox"/> 75 ml <b>2005 Schloss Schönborn Riesling trocken</b>             | Weinabteilung   |
| <input type="checkbox"/> 4 TI Schnittlauch in feinste Röllchen geschnitten                | Gemüseabteilung |
| <input type="checkbox"/> ca. 10 gr. halbierte <b>kernlose Chilischoten</b>                | Gemüseabteilung |
| <input type="checkbox"/> 5 gr. geschälten fein gehackten Knoblauch                        | Gemüseabteilung |
| <input type="checkbox"/> 50 gr. fein gehackte Krause Petersilie von Swangolt              | Gemüseabteilung |
| <input type="checkbox"/> 20 gr. fein gehackter <b>Bio Kerbel von Swangolt</b>             | Gemüseabteilung |
| <input type="checkbox"/> <b>Crema di Balsamico</b>                                        | Tasting Kitchen |
| <input type="checkbox"/> <b>Fleur de Sel</b> , 1 Esslöffel <b>Sasso Bio Olivenöl</b>      | Tasting Kitchen |
| <input type="checkbox"/> 2 Esslöffel <b>Nocellara del Belice Olive Olivenöl von Basso</b> | Tasting Kitchen |
| <input type="checkbox"/> 10 <b>gr. Korianderblättchen von Swangolt</b>                    | Gemüseabteilung |
| <input type="checkbox"/> Gewürztagetes Blüten und Borretsch Blüten                        | Gemüseabteilung |
| <input type="checkbox"/> 50 gr. Porreesprossen 50 gr. Knoblauchsprossen                   | Gemüseabteilung |

Die **Bruckmann Majonäse** zusammen mit dem **2005 Schloss Schönborn Riesling trocken** in einem hohen Gefäß verrühren.

Die Schnittlauchröllchen und die fein würfelig geschnittenen Chilischoten dazu geben. Knoblauch, die Petersilie und den Kerbel ebenfalls dazu geben. Das **Nocellara del Belice Olive Olivenöl von Basso** bei fügen und alles mit dem Zauberstab von **ESGE** fein pürieren.

Sollten sie keinen Zauberstab von **ESGE** besitzen, müssen sie das ganze sehr wahrscheinlich noch durch ein Sieb streichen. Abschmecken, mit einem Hauch Cayenne Pfeffer, **Fleur de Sel**, 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.

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° vor geheizten 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.

dazu empfehlen wir:

**2005 Schloss Schönborn**

Riesling trocken

Deutsches Domänen Weingut VDP

Hattenheim Rheingau