



ROASTBEEF MIT KERNÖL-WHIP UND TOMATENMARMELADE VON ANDREAS KAIBLINGER



QimiQ BENEFITS

- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



INGREDIENTS FOR 4 PORTION

600 g Roastbeef
Salt and pepper
Olive oil
Core oil
4 small cucumber
Dillsaat
Rice vinegar

KERNÖL-WHIP

White wine
Rice vinegar
0.5 Garlic clove(s)
Salt and pepper
Thyme
50 ml Core oil
200 g QimiQ Whip Pastry Cream

TOMATENMARMELADE

4 Tomato(es), peeled and cored
1 tsp Agave syrup
Dillsaat
Salt and pepper
Rice vinegar

METHOD

1. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 6-7 Minuten lang in den Ofen geben, abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Kleine Röllchen formen und mit ein wenig Olivenöl und Kernöl beträufeln.
2. Die Minigurken in Scheiben schneiden und kurz in Olivenöl anschweden, etwas Dillsaat dazugeben und mit Salz, Pfeffer und ein paar Spritzer Reisessig oder Zitronenöl würzen.
3. Für das Kernöl-Whip den Weißwein, Reisessig, Knoblauch (in feine Scheiben geschnitten), Salz, Pfeffer, Thymian oder Rosmarin in einer Pfanne solange köcheln lassen bis von der Reduktion ca. 80 ml übrig sind. Dafür vorher die doppelte Menge an Zutaten verwenden. Anschließend mit 200 g QimiQ Whip und 50 ml Kernöl verrühren.
4. Für die Tomatenmarmelade die Tomaten enthäuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Agavendicksaft, etwas Dillsaat, Salz, Pfeffer und Reisessig in einer Pfanne gut einkochen bis eine marmeladenartige Konsistenz entsteht.
5. Alles gemeinsam am Teller anrichten und mit ein paar Tropfen Kernöl beträufeln.