



ROASTBEEF MIT KERNÖL-WHIP UND TOMATENMARMELADE VON ANDREAS KAIBLINGER



QimiQ AVANTAGES

- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTION

600 g

Sel et poivre
Huile d'olive
Huile de graines

4

Dillsaat
Vinaigre de ris

KERNÖL-WHIP

Vin blanc
Vinaigre de ris

0.5 Gousse(s) d'ail

Sel et poivre
Thym

50 ml Huile de graines

200 g QimiQ Whip

TOMATENMARMELADE

4 Tomate(s),

1 cc Agavendicksaft

Dillsaat
Sel et poivre
Vinaigre de ris

PRÉPARATION

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 anschwitzen, 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.