

Huft vom Tiroler Hochlandrind

**Brennnessel-Plätzchen | Karotte |
Saubohnen | Wildkräutersalat**

Eigenrezept von Küchenchef Benedict Jakob



Huft vom Tiroler Hochland Rind:

Für 4 Personen, ein etwa 800 Gramm Stück

Die Rinderhuft in einen schönen Streifen schneiden und auf Rosmarin und Thymian legen.
Den Ofen auf 70 Grad Umluft stellen und das Fleisch langsam bis auf 54 Grad Kerntemperatur garen. Dauer: ca. 2 Stunden

Sobald das Fleisch die Temperatur erreicht hat von außen schön anbraten und mit dem Rosmarin und Thymian sowie einem Stück Butter arosieren (=begießen von Fleisch mit dem eigenen Saft während des Garprozesses). Das Fleisch nochmal 2 Minuten ruhen lassen und gegen die Faser schöne Tranchen schneiden.

Brennnessel-Plätzchen:

Zutaten

500 Gramm Kartoffeln
1 Eigelb
1 Großes Bund Brennnessel
Stärke und Mehl je nach Beschaffenheit der Kartoffel
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Die Kartoffeln in der Schale 1 Stunde im Ofen bei 160 Grad vorgaren. Die Haut abziehen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Brennnessel blanchieren, kalt abspülen und fein pürieren.
Anschließend alle Zutaten mischen und einen grünen Kartoffelteig herstellen. Der Teig darf beim Berühren nicht mehr an den Fingern kleben bleiben. Dann eine Rolle drehen und für eine halbe Stunde kalt stellen. Zum Anrichten in Scheiben schneiden und von beiden Seiten leicht braten.

Ein Rezept aus der Folge „Hotel Astoria Resort, Seefeld“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/hotel-astoria-resort-seefeld/>

Mit freundlicher Unterstützung



Karottenpüree:

Zutaten

1 Bund Karotten
2 Stück Zwiebel
kleiner Schuss Weißwein
200 ml Gemüsebrühe
200 ml Milch oder Sahne

Zubereitung

Die Zwiebeln und Karotten schneiden. In etwas Öl farblos anschwitzen. Zunächst mit dem Weißwein ablöschen und leicht einköcheln lassen. Sobald der Weißwein reduziert ist, mit der Gemüsebrühe und Milch aufgießen und weich kochen lassen. Die weichgekochten Karotten am besten in einem Thermomixer oder Standmixer fein pürieren.

Saubohnenrahmsoße:

Zutaten

200 ml vorbereitete Bratensoße
50 ml Sahne
Handvoll frische Saubohnen

Zubereitung

Die Jus und Sahne mischen und einmal aufkochen.

Die Saubohnen aus der Schale drücken. Sind die Saubohnen noch grün, kann man die feine Schale mitessen. Ist die Schale schon braun oder schwarz muss man diese entfernen.

Die Saubohnen einmal mit aufkochen und anrichten.

Sollten keine frischen Saubohnen zur Verfügung stehen, müssen die getrockneten Bohnen über Nacht eingeweicht werden. Anschließend werden sie gekocht bis diese komplett weich sind. Zum Schluss muss die Schale noch entfernt werden.

**Ein gutes Gelingen und einen köstlichen Appetit wünscht Ihnen
Küchenchef im ASTORIA Resort
Benedict Jakob**

Ein Rezept aus der Folge „Hotel Astoria Resort, Seefeld“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/hotel-astoria-resort-seefeld/>

Mit freundlicher Unterstützung

