



So wird das Rezept „Zickleinkeule mit Salmorejo, roten Zwiebeln und Püree aus kanarischen Kartoffeln“ von Alexis Álvarez zubereitet

VORBEREITUNG

a) Zutaten (für 4 Personen)

Zickleinkeule: 2 Milchzickleinkeulen

Salmorejo: Zickleinknochen und -reste, 300 ml Weißwein, 50 ml Weißweinessig, 1g Thymian, 1 g Oregano, ½ Chilischote, 4 g süßer Paprika, 20 Knoblauchzehen, 2 l Wasser

Kartoffelpüree: 500 g Kartoffeln, 50 g Sahne, 50 g Butter, Salz und weißer Pfeffer.

Zucchini-püree: 250 g Zucchini, 2 Bündel Spinat.

8 entsteinte Oliven

1 große, rote Zwiebel

ZUBEREITUNG

Zickleinkeule: die Knochen der Keulen entfernen, das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Roner oder Dampfgarer 24 Stunden lang vakuumgaren, bis der Kern 63° C erreicht hat. In eisgekühltem Wasser abkühlen und kalt stellen.

Salmorejosauce: alle Zutaten 3 Stunden lang miteinander kochen. Durchsieben, reduzieren und mit Maismehlß abbinden.

Rote Zwiebeln: die Zwiebeln schälen, in Blütenform schneiden und al dente kochen. In eisgekühltem, gesalzenem Wasser abkühlen und zur Seite stellen.

Kartoffelpüree: die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Vakuumbeutel dampfkochen, bis sie zart sind. Durch die Kartoffelpresse geben, mit Butter, Sahne, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Zucchini-püree: die Zucchini in Stücke schneiden, kochen und in eisgekühltem Wasser abkühlen. Abgießen und mit dem gekochten, kalten Spinat zerkleinern, bis ein grünes Püree entsteht.

Oliven: die entsteinten Oliven halbieren.



FERTIGSTELLEN UND ANRICHTEN

Die Zickleinkeulen im Roner in Form bringen und in einer Pfanne rasch kross anbraten. Jede Keule in zwei Hälften schneiden und mit Salmorejosauce einreiben. Etwas Sauce auf dem Teller verteilen, rundherum die rote, heiße Zwiebel, das Kartoffelpüree und einige Punkte von Zucchini-püree garnieren. Den Teller mit den halbierten Oliven und einigen Rosmarinblüten dekorieren.