

THE FLYING SCHLEMMER

PROFITEROL MIT KAVIAR

Ein Rezept von Sternekoch Daniel Bodamer/ Brothers / München

Zutaten

Profiterol

100ml Wasser
70g 405er Weizenmehl
40g Butter
50g Comté, 24 Monate gereift, fein gerieben
2 Eier
2g Salz

Profiteroldeckel

50g Butter
50g Mehl
50g Comté

Rindertatar

150g Rinderfilet
1EL gehackte Kapern
1EL fein gewürfelte Essiggurken
1/2 Schalotte fein gewürfelt & blanchiert
1EL fein geschnittener Schnittlauch
2 Schnittlauchspitzen
1TL grober Senf
1TL Ketchup
1 Eigelb
Salz & Pfeffer

Miso Mayo

1 Eigelb
1TL Senf
2EL Chardonnay Essig
Traubenkernöl
Miso Paste

Sonstiges

Crème Fraiche
ca. 60g N25 Kaviar



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

PROFITEROL MIT KAVIAR

Ein Rezept von Sternekoch Daniel Bodamer / Brothers / München

Zubereitung

Profiterol

Wasser, Butter und Salz in einen Topf geben. Sobald das Wasser anfängt zu kochen, das Mehl hinzugeben. Die Masse so lange "abbrennen" bis sich eine weiße Kruste am Topfboden bildet. Den heißen Teig mit dem geriebenen Comté in eine Rührschüssel geben und auf höchster Stufe, am besten in einer Küchenmaschine, verkneten. Eier hinzugeben und auf gleicher Stufe zu einem glatten Teig kneten. Anschließend in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle geben.

Profiterol Deckeln

Alle Zutaten verkneten, dünn ausrollen und mit einem Kreisausstecher mit ca. 1,5cm Durchmesser kleine Kreise ausstechen.

- Den Profiterol-Teig mit dem Spritzbeutel auf das Backpapier in Walnussgroße Mengen dressieren. Den ausgestochenen Deckel aufsetzen und leicht andrücken. Im vorgeheizten Ofen circa 8-10 Minuten backen.

Rindertatar

Das Fleisch würfeln und alle Zutaten vermengen. Zum Schluss nochmals abschmecken.



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

PROFITEROL MIT KAVIAR

Ein Rezept von Sternekoch Daniel Bodamer / Brothers / München

Miso Mayo

Alle Zutaten außer das Öl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer aufmixen. Danach langsam das Öl hinzugeben und unter ständigem Mixen alles zu einer Mayo emulgieren. Am Schluss je nach Geschmack die Miso Paste hinzugeben und nochmals kurz mixen.

Crème Fraiche

Die Crème Fraiche mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Anrichten

Ein wenig Crème Fraiche mit dem Spritzbeutel in den Profiterol geben. Dazu am besten mit der Spitze des Spritzbeutels von unten in den Boden des Profiterols hineinstecken. Das Tatar mit einem Teelöffel vorsichtig auf den Profiterol geben und ganz leicht andrücken. Auf das Rindertatar etwas Miso Mayo geben. Danach eine kleine Menge Kaviar auf die Mayo legen. Zum Schluss mit den 2 Schnittlauchspitzen garnieren.



Zum Podcast

