



Kotelett vom Wollschwein, Lauchgemüse, Estragon & Odenwälder Drillinge

Das Wollschwein vom Bauer Mann - so zerlegt, dass der Fettanteil reduziert wurde.

Zubereitung

1. Das Kotelett auf dem Fettrand in einer heißen Pfanne ohne Öl goldbraun anbraten, zum Schluss kurz auf die Beiden Schnittseiten für ca. 30 Sekunden legen.
2. Den Lauch der Länge nach halbieren und mit der Schnittseite in die Pfanne zum Schwein einlegen, zusammen nun bei 180°C 10 Minuten in den Ofen geben. Die Jus in einem Topf einmal aufkochen lassen.
3. Einen Topf mit Wasser zum Sieden bringen und dort die Kartoffeln im Vakuumbbeutel für ca. 10 Minuten erwärmen.
4. Auf einem warmen Teller das Kotelett mit Lauch, Drillingen und Sauce anrichten. Die Estragon-Apfelcreme seitlich dazu geben als frische Komponente
5. guten Appetit!



Gesottenes Rindfleisch, Sellerie, Meerrettich, Spinat, Brösel & Schnittlauch

Die Schulter vom Vogelsberger Fleckvieh gesotten in Brühe wie ein Tafelspitz.

Zubereitung

1. Einen Topf mit Wasser aufstellen und zum Sieden bringen, das Rindfleisch im Vakuumbbeutel, die Selleriecreme und den Spinat ca. 10min warm sieden lassen.
2. Brösel & Schnittlauch an einem warmen Ort temperieren lassen.
3. Die Vakuumbbeutel öffnen, die Selleriecreme mittig anrichten. Das Rindfleisch mit Brösel & Schnittlauch bedecken und auf dem Sellerie anrichten. Spinat seitlich anlegen und mit der Sauce vom Rind angießen.
5. guten Appetit!