

Das Rezept von Dave Wälti

Rindsherzspiesse

**VOM GRILL MIT EMULSION
VON GERÖSTETEM SPITZKOHL**



**Messer
& Gabel**

Ausgabe 1 | 2018

Das Rezept von Dave Wälti

Zutaten

Fürs Rindsherz

- Herz vom Schweizer Rind
- Rapsöl
- Aji Amarillo
- Salz
- Pfeffer

Für den gerösteten Spitzkohl

- Spitzkohl, gross
- Butter
- Schnittlauch

Für die Spitzkohlemulsion

- Saft von geröstetem Spitzkohl
- Weisser Balsamico
- Grober Senf
- Apfelsaft
- Rapsöl, kalt gepresst
- Xanthan
- Salz
- Pfeffer
- Aji Amarillo
- Apfel (Topaz)

Zubereitung

Gerösteter Spitzkohl

Den ganzen Spitzkohl im Ofen bei 200 °C rösten, bis er aussen schwarz und verkohlt ist. Die verbrannten Schichten abschälen und entsorgen. Den Kohl weiterschälen bis aufs Herz. Das Kohlherz ganz lassen und warm stellen. Die vorher abgeschälten Blätter entsaften. Der Spitzkohlsaft kommt später bei der Emulsion zum Einsatz.

Zum Anrichten die Butter bräunen und den Schnittlauch fein schneiden. Das Spitzkohlherz vierteln, die Stücke mit brauner Butter bepinseln und im Schnittlauch wenden.

Spitzkohlemulsion

Für die Emulsion den Spitzkohlsaft zusammen mit dem weissen Balsamico, dem Senf und dem Apfelsaft in einen Mixer geben. Rapsöl im dünnen Faden dazugeben. Die Emulsion mit Xanthan leicht binden und mit Salz, Pfeffer und Aji Amarillo abschmecken. Den Topaz in Brunoise schneiden und mit der Emulsion servieren.

Rindsherzspieß

Das Rindsherz parieren, in dünne Streifen schneiden, mit Rapsöl und Aji marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen und aufspießen. Die Rindsherzspiesse auf dem Grill – oder in der Pfanne – scharf anbraten, warm stellen und mindestens 10 Minuten ruhen lassen.



Der feine Unterschied.