

Restaurant GoBerg, Anger
Winterliches Menü (für 4 Personen)

Karpfensuppe
Boeuf GOBERG Sous-Vide 76° 24
Halbfester Schokokuchen mit Eis und Fruchtputee

Karpfensuppe:

1 kg Karpfenfilets (im Ganzen)
2 l Wasser
110 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 El Paprikapulver (edelsüß)

Zubereitung:

1. Zuerst werden die Fische ausgelöst und das Fleisch kleinwürfelig geschnitten, danach die Zwiebeln halbieren.
2. Fischkopf, Gräten, Schwanz sowie Flossen mit Wasser, Zwiebeln, Knoblauch, Paprikapulver sowie Salz und Pfeffer für 30 Minuten kochen.
3. Im Anschluss die Fischsuppe abseihen und die Fischstücke für 15 Minuten in der Suppe kochen.
4. Zum Schluss die Suppe mit Salz sowie Pfeffer abgeschmeckt und servieren.

Boeuf GOBERG Sous-Vide 76°24

Ihr benötigt für die Vorbereitung des Boeuf GOBERG Sous Vide

1,2 kg Rinderschulter
0,5 l Rotwein (vorzugsweise Burgunder)
1 Paprika
1 Zwiebel
4-5 Champignons
Thymian
Rosmarin
Lorbeer
Pfeffer
geräuchertes Paprikapulver

Die Schulter von groben Sehnen und Fett befreien. Dann bei starker Hitze für 2-3 Min. in einer heißen Pfanne von allen Seiten kräftig Farbe nehmen lassen. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Paprika, Zwiebel und Champignons klein schneiden und in derselben Pfanne bei starker Hitze anrösten und dann zum Fleisch geben. Das Fleisch mit dem Gemüse, den Kräutern und Gewürzen und dem Port- und Rotwein in einen Beutel geben und diesen vakuumieren. Den Beutel für 24 h bei 76°C im Hold-o-mat Sous-Vide*) garen.

Nach insgesamt 24 h Garzeit ist das Fleisch perfekt. Es hat außen eine feste Struktur und ist weit entfernt vom Auseinanderfallen, ist aber gleichzeitig butterzart und zergeht auf der Zunge. Eine perfekte Textur, wie ich sie bei geschmortem Fleisch so

noch nicht erlebt habe. Außen mit Biss und innen zart. Ich bin geneigt, das Ganze ein **Boeuf GOBERG al dente** zu nennen.

*) Für zuhause - ohne im Hold-o-mat Sous-Vide

Die Rinderschulter mit reichlich Salz würzen, in einem Topf in etwas Öl scharf von allen Seiten anbraten, das Fleisch wieder heraus nehmen und die klein geschnittenen Zwiebel sowie 2 geschnittene Karotten schön anbraten bis sie Farbe haben. Etwas Tomatenmark dazugeben und mit anrösten, mit Rotwein und Portwein ablöschen.

Das Fleisch wieder dazugeben und etwas Brühe. Dann die Champignons, Rosmarin, Thymian und Lorbeer dazugeben und mit Deckel 4-5 Std. im Ofen bei 100-120 Grad schmoren. Gegebenenfalls etwas Brühe hinzufügen und bei Bedarf früher oder auch später aus dem Ofen nehmen, wenn das Fleisch schön weich ist.

Fleisch herausnehmen, den Bratensaft abpassieren, mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver nachschmecken und abbinden.

Fleisch in schönen Scheiben schneiden und in der fertigen Soße warmziehen.

So würden wir es zuhause machen!

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Eis und Fruchtpüree

So jetzt kommen wir zum Schluss- natürlich zum besten SCHOKI KUCHEN!!!!!! Halbflüssig!. Die Magie an dem Ganzen ist, dass der Ofen von Euch beherrscht wird. Die Temperatur soll ungefähr bei 205° liegen und die Backdauer keine 10 Minuten überschreiten.

85 g Kuvertüre, mindestens 50 % Kakaoanteil

85 g Butter

45 g Mehl

55 g Zucker

3 Eier

1/2 TL 5-Spice (Gewürzmischung)

1. Kuvertüre mit Butter sanft schmelzen und gut verrühren
2. Zucker mit den Eiern gut aufschlagen
3. Alles mit dem Mehl zu einer homogenen Masse verrühren
4. Mit einem Spritzbeutel in vorgefettete Förmchen (ca. 85 Gramm) füllen und bei 200 Grad 9 Min. backen

Das Wichtigste: die Masse gut durchgekühlt verarbeiten, dann in sogenannte Förmchen portionieren. Und - nicht vergessen – die Förmchen mit Butter oder Trennspray einzufetten.

Fruchtpüree und Eis nach Geschmack anrichten, den Schokoladenkuchen vorsichtig dazugeben, leicht mit Staubzucker anpudern

Mit Liebe garnieren und vernaschen!

Viel Spaß beim Nachkochen,
Eure GoBerg's - Peter und Dennis