

- Rindsschulternatl
- Geschmorte Urkarotte
- Urkarottencreme
- Geschorte Weiße Zwiebel
- Weißes Zwiebelpüree
- Rindsjus
- Majoran Blätter
- Urkarotten Chip

### Flat Iron Steak

Rindsschulternatl	-Das Rindsschulternatl zuputzen, dabei auch die dicke Sehne in der Mitte entfernen.
Butter	
Rosmarin	-Beidseitig anbraten und im Ofen bei 120 °C abschieben bis eine Kerntemperatur von 53 °C erreicht ist, anschließend ruhen lassen.
Salbei	
Majoran	-Kurz in Kräuterbutter arrosieren.
Salz/Pfeffer	-Portionieren, mit Butter bestreichen und würzen.

### Geschmorte Urkarotte

Urkarotten	-Die Karotten zuputzen, portionieren und mit den restlichen Zutaten vakuumieren.
Butter	
Kräuter	-Für ca. 50 Minuten bei 100 °C dämpfen.
Salz/Pfeffer	-Vorm servieren nochmals im eigenen Saft mit etwas Butter glasieren.

### Urkarottencreme

Zwiebel	50 g	-Die Zwiebel mit Knoblauch im Olivenöl andünsten.
Knoblauch	1 St.	-Die Karotten kurz mitdünsten und mit der Gemüsebrühe und der Sahne aufgießen.
Olivenöl	20 g	
Urkarotte	400 g	-Zusammen mit dem Kräuterbündel weichkochen lassen.
Gemüsebrühe	etwas	-Das Kräuterbündel entfernen und die Karotten fein mixen.
Sahne	etwas	-Mit den Gewürzen abschmecken und in eine Spritzflasche füllen.
Kräuterbündel		
Salz/Pfeffer		
Senf		
Zitronensaft		

### Urkarottenchip

Urkarotte	-Die Karotte in dünne Streifen schneiden.
Samenöl	-In kochendem Wasser kurz blanchieren, anschließend trocken tupfen.
Salz	-Bei ca. 150 °C vorsichtig frittieren.

## Geschorte Weiße Zwiebel

Weißer Zwiebel		-Die Zwiebel mit Schale auf ein Blech mit groben Salz setzen und bei 220 °C
Butter		ca. 30 Min. im Ofen garen.
Salz		-Die äußeren Schichten entfernen und die Zwiebel halbieren.
		-Mit einem Bunsenbrenner abflämmen und mit brauner Butter glasieren.

## Weißes Zwiebelpüree

Weißer Zwiebel	4 St.	-Die Zwiebel klein schneiden und mit dem Knoblauch, Zucker und Butter
Knoblauch	2 St.	bei schwacher Hitze weichschmoren.
Zucker	1 EL	-Fein mixen und abschmecken.
Butter	1 El	-Vorm servieren mit etwas Butter aufmontieren.
Tabasco		
Salz/Pfeffer		
Zitronensaft	1 Spritzer	

## Rindsjus

Rindfleischabschnitte	1000 g	-Die Rindsabschnitte und das Wurzelgemüse vorsichtig anbraten.
Karotten	70 g	-ggf. überschüssiges Fett abgießen.
Knollensellerie	70 g	-Mit dem Tomatenmark tomatisieren und mit dem Wein mehrmals ablöschen.
Zwiebel	150 g	-Mit dem Fond aufgießen und ca. 2-2,5 Stunden leicht sieden lassen.
Tomatenmark	1 EL	-Kurz vor Ende der Garzeit die Kräuter dazugeben.
Rotwein		-Die Jus durch ein feines Tuch passieren und auf die Hälfte einreduzieren.
Portwein		
Fond	3000 g	Fertigstellung:
Lorbeerblätter	2 St.	-Die Champignons mit den Schalotten in Scheiben schneiden und andünsten.
Pfefferkörner	1 EL	-Mit etwas Portwein ablöschen und der Jus aufgießen.
Petersilienstängel		-Ca. 15 Minuten sieden lassen, die Kräuter dazugeben und nochmals
Tomate zerdrückt	1 St.	ca. 15 Minuten ziehen lassen.
		-Fein abpassieren und mit etwas angerührter Stärke binden.
Champignons	10 St.	
Schalotten	5 St.	
Portwein rot	100 g	
Rosmarin	1 Zweig	
Salbei	1 Zweig	
Majoran	1 Zweig	
Stärke zum binden	etwas	