



T- Bone Steak mit Eigelb Espuma

Zutaten

250 g T- Bone Steak vom Iberico Schwein (Pirchhof)
8 Eigelb (Pirchhof)
200 ml Sahne
8 g Pro-Espuma
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Eigelb, Sahne, Salz, Pfeffer und Pro-Espuma mit dem Thermomix auf Stufe 5 bis 70°C mixen.

Die Espuma durch iSi Trichter & Sieb direkt in einen 0,5 l iSi Gourmet Whip geben, schrauben Sie einen iSi Professional Charger auf und schütteln Sie ca. 16-mal. Die Espuma in einem Wasserbad bei maximal 70°C bis zu zwei Stunden warmhalten!

Die Espuma ist schnell zubereitet, gut warm zu halten und jederzeit servierbereit.

Das Fleisch scharf in der Pfanne rosa braten. Für 10 Minuten ruhen lassen, mit Kräuterbutter arrosieren und mit der Eigelb Espuma servieren.