

Kräuter-Seitlinge

mit Dry Aged Beef und Sellerie



Zubereitung

Glut im Grill oder auf der Feuerstelle präparieren, Grillrost zirka 10 cm darüber platzieren.

Selleriescheiben beidseitig leicht mit Traubenkernöl besprühen und auf beiden Seiten so lange rösten bis sie weich und dunkelbraun sind.

Noch heiss in einen Blender geben und zu einer Paste mixen. Das kochende Wasser während dem Mixen zugeben, es soll eine cremige Konsistenz geben, vielleicht braucht es auch nicht alles Wasser. Olivenöl zugeben und weitere 2 Minuten weitermixen.

Mit Meersalz und etwas Essig abschmecken, dann das Püree durch ein feines Sieb drücken.

Zutaten für 4 Personen

- 400g Kräuter-Seitlinge, gesäubert und längs halbiert
- Traubenkernöl, zum Besprühen
- 100g sehr dünne Scheiben rohes Beef, wenn möglich «dry aged», alternativ dünn aufgeschnittenen Jamón Ibérico Bellota oder Guanciale

Sellerie-Püree

- 300 g Sellerie, geschält und in 1.5 cm dicke Scheiben geschnitten
- Traubenkernöl, zum Besprühen
- 200ml kochendes Wasser
- 100ml Olivenöl «extra vergine»
- Weissweinessig

Grillrost 15 cm über der Glut platzieren, Pilze leicht mit Traubenkernöl besprühen und mit der Schnittseite nach unten etwa 8 Minuten rösten, bis sie ein helles Braun aufweisen und etwas Saft abgeben. Umdrehen und weitere 4 Minuten grillieren.

Selleriepüree löffelweise auf Teller verteilen, Pilze darauf setzen und Beefscheiben darauflegen, eine pro Pilz.