



## JUNGSTIER

mit Rotkraut, Pfefferoni  
und verschiedenen Rüben

FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN KONFIERTE ERDRÜCHTE

4 kleine Chioggia-Rüben | 4 Stk.  
Topinambur | 4 kleine Weiße Rüben | 200  
g Butter | 40 g Schilcher-Essig | Meersalz

### ZUTATEN JUNGSTIER

400 g Filet vom Jungstier | 20 g Olivenöl  
Meersalz | 30 g Butter | schwarzer Pfeffer  
1 Knoblauchzehe | Thymian

### ZUTATEN ROTKRAUT-MELASSE

500 g Rotkraut | 100 g Shiso-Essig | 5 g  
Wacholder | 2 Gewürznelken | 1 Sternanis  
Salz | Ahornsirup

### ZUTATEN PFEFFERONIAJVAR

750 g rote Pfefferoni | 2 Melanzani | 1  
Zwiebel | 2 Knoblauchzehen | 40 g  
Olivenöl | 30 g Zitronensaft | 20 g Zucker  
Salz, schwarzer Pfeffer

### ANRICHTEN

Blutampfer | gefriergetrocknete  
Preiselbeeren | 10 g eingelegte  
Steinpilze

### ZUBEREITUNG

Butter und Essig erhitzen. Die Erdrüben darin garen bis sie weich sind. Danach die Schale abziehen und in kleinere Stücke schneiden. Mit Meersalz würzen. Eine Pfanne heiß erhitzen, Olivenöl eingießen und das Filet von allen Seiten anbraten. Anschließend bei 90°C im Backrohr bei einer Kerntemperatur von 55°C garen, danach mind. 20 Minuten rasten lassen. Butter, Pfeffer, Knoblauch und Thymian in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das Fleisch darin nachbraten. Kurz vor dem Servieren in Scheiben schneiden und mit grobem Meersalz würzen. Das Rotkraut entsaften und durch ein Microsieb passieren. Shiso-Essig, Wacholder, Nelken und Sternanis begeben und sirupartig einkochen. Mit Salz und Ahornsirup abschmecken. Für das Ajvar die Pfefferoni waschen, Kerne und Stielansatz entfernen. Die Pfefferoni im Backofen schwärzen und anschließend mit einem feuchten Tuch abdecken. Die Melanzani schälen, salzen und im Backrohr bei 150°C weich garen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in etwas Olivenöl anschwitzen. Danach alle Zutaten zusammenfügen und grob pürieren. Abschmecken und zum Anrichten in eine Spritzflasche füllen. Die gefriergetrockneten Preiselbeeren fein mahlen und etwas von dem Pulver auf einem Teller verteilen. Das Gemüse und die eingelegten Steinpilze auf dem Teller anrichten und mit Blutampfer sowie etwas Ajvar garnieren. Das Fleisch portionieren und ebenfalls anrichten. Abschließend die Rotkraut-Melasse angießen.



NESPRESSO GOURMET WEEKS  
KOCH 2015  
**HARALD IRKA**  
RESTAURANT SAZIANI STUB'N,  
STEIERMARK