Smoked Shadow: Gebackener Knollensellerie mit geräuchertem Rindertartar und einer Pilz-Schwarzknoblauch-Sauce



Zutaten

10

- 500 g gebackener Knollensellerie
- 500 g Steak Tartar
- 300 g Bresc Pilz-Schwarzknoblauch-Sauce
- 10 knusprige Schwarzknoblauch-Chips
- Kresse
- (Whisky-Räucherofen)
- Knusprige Chips aus schwarzem Knoblauch
- 30 g schwarzer Knoblauch
- 30 g Eiweiß
- 30 g Puderzucker
- 30 g Mehl

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Pilz- und schwarze Knoblauchsauce 1000g



Bresc Schwarzes Knoblauchpüree 325g

Zubereitung

Alle Zutaten für die Chips gut vermischen und in einer Silikonform bei 180 °C 8 Minuten lang backen. Den Knollensellerie in feine Brunoise schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Steak Tartar mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl würzen. Den Knollensellerie in eine Ringform geben und diese etwa zur Hälfte füllen. Den Rest des Rings mit dem Steak Tartar füllen und fest andrücken. Die Tartares in die Gläser geben und mit der Pilz-Schwarzknoblauch-Sauce garnieren. Mit den Chips und passender Kresse garnieren. Vor dem Servieren den Whisky-Räucherapparat auf das Glas setzen und den Rauch das Innere füllen lassen.