

REZEPT

Genuss trifft Innovation



Raclette-Baguette mit Redefine Pulled Pork, Apfel-Bourbon-Glasur und Preiselbeermarmelade / Foto: Redefine Meat

Pflanzliche Fleischalternativen sind längst fester Bestandteil moderner Profiküchen. Wie vielseitig sich die Produkte einsetzen lassen, zeigen drei Rezepte von Redefine Meat ? von herzhaftem Streetfood bis hin zu festlichen Hauptgerichten für die Wintersaison.

Raclette-Baguette mit Redefine Pulled Pork, Apfel-Bourbon-Glasur und Preiselbeermarmelade

Ergibt: ca. 8 Portionen
 Zubereitung: 90 Minuten

Zutaten

Für die Ahorn-Apfel-Bourbon-Glasur:
 600 ml Apfelsaft
 400 ml Ahornsirup
 225 ml Bourbon Whiskey
 150 g brauner Zucker
 200 ml Apfelessig
 200 g Dijon-Senf
 1 TL granulierter Knoblauch
 10 Nelken
 Salz und Pfeffer nach Geschmack

Für das Sandwich:
 1 kg Redefine Meat Pulled Pork
 750 g geschmorte Zwiebeln
 Ca. 300 ml Mayonnaise & Senf
 Ca. 8 Baguette-Abschnitte (¼?½ Baguette)
 20 Scheiben Raclette-Käse
 Ca. 225 ml Preiselbeermarmelade

Zubereitung Alle Zutaten für die Glasur zusammengeben und einkochen lassen, bis die Glasur dickflüssig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Redefine Pulled Pork in einer Pfanne mit Öl anbraten, bis es knusprig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Geschmorte Zwiebeln und Apfel-Bourbon-Glasur dazugeben und eine bis zwei Minuten weiterbraten. Baguette in der Mitte durchschneiden, die untere Seite mit Mayonnaise, die obere mit

Preiselbeermarmelade bestreichen. Pulled Pork mit Zwiebeln auflegen, mit Raclette-Käse belegen und den Käse kurz unter dem Grill schmelzen.

Redefine Beef Flank Involtini gefüllt mit Steinpilzen und Glühwein-Schalotten

Ergibt: 15 Portionen
 Zubereitung: 2½ Stunden

Zutaten

5 Redefine Beef Flank (à 300 g), aufgetaut

Für die Füllung:
 200 g Schalotten
 250 ml Glühwein
 50 ml

Balsamico-Essig
 4 Knoblauchzehen
 500 g Steinpilze
 90 g vegane Butter

2 Zweige Rosmarin
 8 Zweige Thymian
 ½ Zitronenschale, fein gerieben

Salz
 Weißer Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung Für die Füllung: Schalotten, Pilze, eine Knoblauchzehe, ein Zweig Rosmarin und vier Thymianzweige fein schneiden. Schalotten in 60 Gramm Butter glasig anbraten, mit Glühwein und Balsamico ablöschen und stark reduzieren. Steinpilze und Knoblauch dazugeben und anbraten, bis die Pilze gar sind. Restliche Zutaten hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Redefine Beef Flank längs dreimal einschneiden und aufklappen, sodass ein flaches Stück entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen, Füllung darauf verteilen. In der Mitte durchschneiden, sodass zwei Involtini entstehen. Aufrollen, mit Küchengarn binden, von allen Seiten anbraten und kurz im Ofen garen. In Scheiben schneiden und mit Beilagen und Sauce servieren.

Redefine Flank Steak mit Wildpilz-Risotto, Trüffel und knusprigen Schalotten

Ergibt: 6 Portionen
 Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten

300 g Redefine Beef Flank
 145 g Butter (geteilt)
 2 kleine Schalotten, fein

gehackt
 400 g Arborio-Reis
 160 ml trockener Weißwein
 2 L

Gemüsebrühe
 465 g gemischte Pilze, in Scheiben geschnitten
 2 Knoblauchzehen,

fein gehackt
 20 g schwarzes Trüffelpüree oder Trüffelöl (optional)
 160 g

Mascarpone
 105 g geriebener Parmesan, plus extra zum Garnieren
 Salz und frisch

gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack
 Gehackter Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung Für das Risotto Butter schmelzen, Schalotten glasig dünsten, Reis zugeben und eine Minute rösten. Mit Weißwein ablöschen. Nach und nach warme Brühe zugeben, bis der Reis cremig und al dente ist. In einer zweiten Pfanne Pilze in Butter und Öl goldbraun anbraten. Knoblauch, Thymian, Salz und Pfeffer hinzufügen. Risotto vom Herd nehmen, zwei Drittel der Pilze, Trüffel, restliche Butter, Mascarpone und Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Redefine Beef Flank mit Öl einreiben, drei bis fünf Minuten pro Seite anbraten, bis 72 Grad Celsius erreicht sind. In Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen und auf dem Risotto anrichten.