

Käse-Fondue mit Brot-Croutons, Rind und Broccoli

Salz, Pfeffer	Öl	1 Knoblauchzehe
450 g Gruyere	450 g Emmentaler	450 g Fribouges
400 ml Rießling	3 TL Speisestärke	6 cl Kirschwasser
1 Broccoli	6 EL Sojasoße	2 EL Chilisoße
1 kleines Kastenbrot	200 g Butter	Paprikapulver
300 g Rind-Filet	250 ml Rotwein	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Sojasoße	10 g Pilze, getrocknet
1 TL Thymian, getrocknet	1 TL Koriander-Saat	

Den Broccoli in Röschen brechen. In eine Auflaufform geben. Sojasauce und Chilisaucen dazu geben und den Broccoli darin marinieren. Im Ofen bei 220 Grad ca 8 Minuten garen, so dass er noch knackig ist.

Von dem Weißbrot die Rinde entfernen, würfelgroße Stücke schneiden. In der Pfanne von allen Seiten mit Butter rösten. Herausnehmen und mit Paprika und Salz würzen.

Rotwein und die Gewürze so erhitzen, dass die Flüssigkeit dampft, aber nicht kocht. Das Fleisch einlegen und bis zu einer Kerntemperatur von 50 Grad erhitzen. Aus dem Sud nehmen, kurz abkühlen und dann in exakte Quadrate schneiden. Butter erhitzen, Farbe nehmen lassen und die Fleischwürfel kurz darin rösten. Getrocknete Pilze, Gewürze und Salz im Mixer zerkleinern und die Würfel damit würzen.

Topf mit Knoblauch ausreiben und anschließend im Topf lassen. Den Käse raspeln. Weißwein erhitzen und den Käse langsam in den warmen Weißwein geben, nicht kochen lassen. Dabei immer mit einem Spachtel rühren und achten dass der Käse nicht anbrennt. Wenn der komplette Käse geschmolzen ist, zum Kochen bringen. Kirschwasser mit der Speisestärke verrühren, nach und nach zu der Käsemasse geben und zu einer cremigen Masse binden.

Alexander Kumptner am 23. Dezember 2022