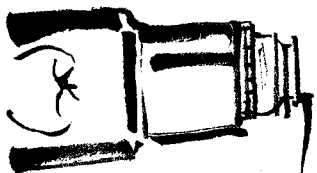


# THOMAS VILGIS & TOMAMI<sup>®</sup>

Der Foodie unter den Physikern: Prof. Dr. Thomas Vilgis erforscht die physikalischen Aspekte von Lebensmitteln und ihrer Zubereitung. Er ist Autor diverser mit Preisen ausgezeichnete Kochbücher und Mitherausgeber des Journal Culinaire.



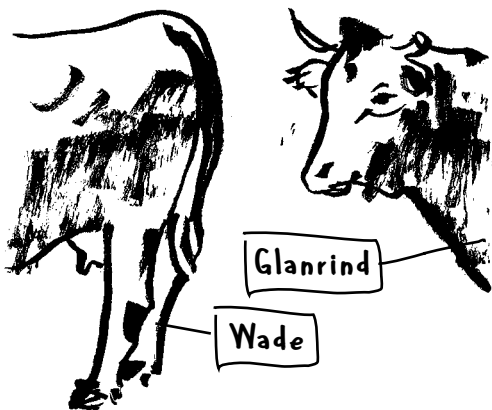


## TOMAMI-RINDSBEINFLEISCH

mit Topinambur, Rosenkohl  
und Pastinakenpüree

### ↑ RINDSBEIN- FLEISCH

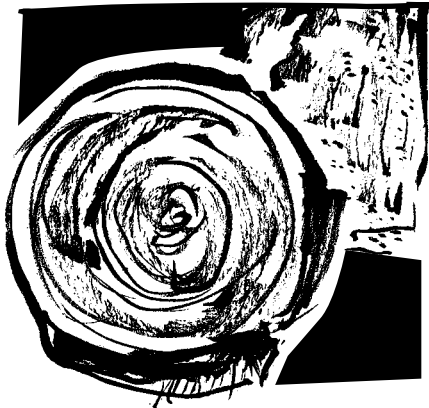
400 g Beinfleisch, Rind aus der  
Glanrindwade (darunter die Nuss),  
in große Stücke geschnitten



- 3 Rinderknochen  
(darunter ein Sandknochen  
→ besser lösbares Kollagen)
  - 1 rote Zwiebel
  - 2 cl Weißweinessig
  - 1 Tl Cumin
  - 1 Tl Epices Rabelais  
(Marsaillaiser Schmorgewürz  
aus der Provence)
  - 1 Tl Steinpilzpulver
  - 10 schwarze Pfefferkörner
  - etwas Salz
  - ½ Liter Rinderfond  
(eigene Herstellung)
  - ½ Tasse Tomami
  - 1 El Eichenholzchips  
(Winzerfachhandel)
- 
- Fett zum Braten,  
sinnigerweise  
Rindertalg



Fett in einem passenden  
(engen) Topf erhitzen und  
die Knochen sehr dunkel  
rösten. Herausnehmen und die  
Zwiebel halbiert mit Schale  
anbraten. Die Schnittflächen  
dürfen sehr dunkel sein.



Vom Herd ziehen und etwas  
abkühlen lassen, Pfeffer,  
Steinpilzpulver, Cumin und  
Rabelais-Gewürz sehr kurz  
anrösten, sofort die Rinder-  
brühe hineingeben und das  
ungebratene Beinfleisch  
hineinlegen.

Ggf. noch mit Wasser auf-  
füllen, Knochen und Fleisch  
sollten ganz mit Flüssigkeit  
bedeckt sein, um während  
des Garens eine homogene  
Aromatisierung & Geschmack-  
entwicklung zu garantieren.

Die Holzchips und Tomami  
hineingeben und kurz zum  
leichten Sieden (nicht  
Kochen) bringen.

½ Tasse Tomami



Diese warme Präparation  
zugedeckt in den auf 80 °C  
vorgeheizten Ofen geben und  
8 Stunden darin lassen. Danach  
den Ofen auf 75 °C stellen und  
nochmals 3 Stunden ziehen  
lassen (danach ruhig im Ofen  
auskühlen lassen).

Anderntags das Fleisch  
herausnehmen und den Fond  
abpassieren. Über das Fleisch  
geben und im Kühlschrank  
zwei bis drei Tage nachreifen  
lassen. Der Fond wird dabei  
leicht gelieren. Rinderfett  
wird sich oben absetzen (dies  
abheben und aufbewahren und  
zum Anbraten der nächsten  
Mahlzeiten verwenden).

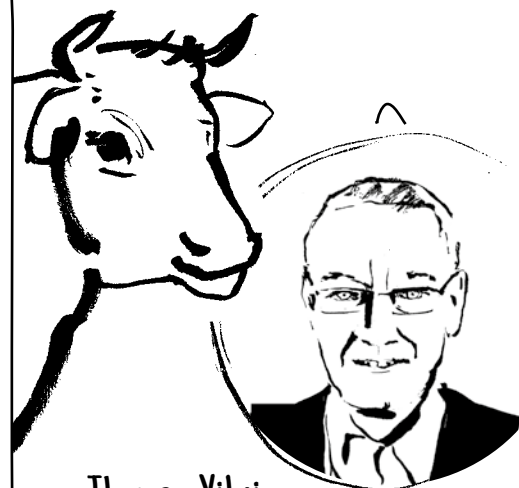
Rechtzeitig vor dem Servieren  
die Gemüse zubereiten.

Das Fleisch herausnehmen,  
den Bratenfond bei sanfter  
Hitze stark reduzieren, bis er  
beginnt sirupartig zu werden.  
Einen Teil für die Sauce ab-  
schöpfen, eventuell noch etwas  
weiter reduzieren, im Rest das  
Fleisch vorsichtig erwärmen.

Ein Nachwürzen ist nicht  
mehr nötig.

-----  
Zubereitung Gemüse  
und Anrichten

→ siehe folgende Seite



Thomas Vilgis



## 2 GEMÜSE

### TOPINAMBUR

1 Topinambur in Salzwasser für 15-20 Minuten garen.

### ROSENKOHL

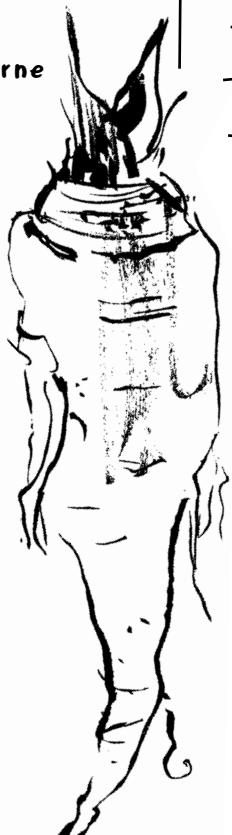


4-5 Rosenkohl ganz in gesalzener Rinderbrühe mit Rinderfett bissfest garen, anschließend darin glasieren.

### PASTINAKENPÜREE

- 80 g Butter
- 1 Zwiebel
- 1 El Sonnenblumenkerne
- 1 getrockneter roter Paprika
- 300 g Pastinaken
- 100 ml saure Sahne
- Salz
- 1 TI Vadouvan

Butter im Thermomix zerlassen und die Zwiebel, getrocknete Paprikaschote und Sonnenblumenkerne darin andünsten. Pastinaken dazugeben und weich dünsten (100 °C niedrige Rührstufe).



Dabei salzen und die Sahne zugeben. Vadouvan dazugeben und etwa 5 Minuten weiter garen (80 °C).



Vadouvan  
von Ingo  
Holland

Auf höchster Stufe sehr fein pürieren, sodass keine Feststoffe mehr zu spüren sind (darum der Thermomix).

Gegebenenfalls beim Pürieren noch mit etwas Brühe / Wasser / Sahne nachhelfen, damit das Püree sehr fein wird, gut emulgiert und damit eine gute Wasserbindung erhält (Wasser darf sich beim Servieren auf Tellern keinesfalls separieren, auch deshalb der Thermomix).



## 3 ANRICHTEN

Etwas Püree auf dem Tellerboden verteilen. Topinambur in Achtel schneiden. Rosenkohl bereit halten.

Ein Fleischstück pro Person in der Mitte auf das Püree setzen, die Gemüse dekorativ darum verteilen.



Die glänzend dickliche extrem schmackhafte Sauce (umami-süßlich-säuerlich) über das Fleisch ziehen und das Püree partiell nappieren, damit sich beim Aufnehmen mit einem Löffel eine Vielzahl von Pairings mit diversen texturgesteuerten Geschmacks- und Aromaakkorden ergibt...

# TOMAMI®

NATÜRLICH VERFEINERN

100 % Tomate. Keine Zusätze.

Verleiht Gerichten aller Art ein intensives Aroma ohne selbst hervorzuschmecken.

Infos und Rezepte auf [www.tomami.eu](http://www.tomami.eu)

