



SOUS VIDE-GEGARTE HIRSCHKEULE MIT MARONI-BUTTERSAUCE

QimiQ AVANTAGES



moyen



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DIE HIRSCHKEULE

2200 g

2 g Wacholderbeeren_Baies de genièvre

5 g

30 g Huile de noix

2 g Piment

3 g Poivre noir

30 g Beurre

FÜR DIE SAUCE

50 ml Vin blanc

20 ml Vinaigre de pomme

20 g Oignon(s)

1 g Poivre noir,

1 Stück Feuille de laurier

250 g

80 g Jaune(s) d'œuf

200 g Beurre

10 ml Jus d'un citron

10 g Sel

1 g Poivre blanc, moulues

300 g Kastanienreis / Maronipüree

PRÉPARATION

1. Hirschkeule mit Küchengarn rund binden.
2. Hirschkeule mit Walnussöl, Wacholderbeeren, Rosmarin und Piment vakuumieren.
3. Beutel im Wasserbad mit Hilfe des Sous Vide-Sticks bei 63 °C für ca. 2,5 Stunden garen.
4. Für die Sauce Weißwein, Apfelessig, Zwiebeln, Pfefferkörner und Lorbeerblatt in einem Topf zum Kochen bringen und auf die Hälfte einreduzieren.
5. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und aufkochen, von der Hitze nehmen, Eigelb und Butter mit einem Schneebesen zügig einarbeiten.
6. Maronipüree untermengen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Vor dem Servieren die Hirschkeule in Butter knusprig anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Sauce servieren.