



SOUS VIDE-GEGARTE HIRSCHKEULE MIT MARONI-BUTTERSAUCE

QimiQ VORTEILE



mittel



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE HIRSCHKEULE

2200 g	Hirschkeule
2 g	Wacholderbeeren
5 g	Rosmarin
30 g	Walnussöl
2 g	Piment
3 g	Schwarzer Pfeffer
30 g	Butter

FÜR DIE SAUCE

50 ml	Weißwein
20 ml	Apfelessig
20 g	Zwiebel(n)
1 g	Schwarzer Pfeffer, ganz
1 Stück	Lorbeerblatt
250 g	QimiQ Sahne-Basis
80 g	Eigelb
200 g	Butter
10 ml	Zitronensaft
10 g	Salz
1 g	Weißer Pfeffer, gemahlen
300 g	Kastanienreis / Maronipüree

ZUBEREITUNG

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.