



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.