



# SOUS VIDE-GEGARTE HIRSCHKEULE MIT MARONI-BUTTERSAUCE

QimiQ AVANTAGES



moyen



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### FÜR DIE HIRSCHKEULE

**2200 g**

**2 g** Baies de genièvre

**5 g** Romarin

**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 pièce(s)** Feuille de laurier

**250 g** QimiQ Sauce Base

**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** Purée de châtaignes

## 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.