



# SOUS VIDE-GEGARTE HIRSCHKEULE MIT MARONI-BUTTERSAUCE

QimiQ VANTAGGI



medio



## INGREDIENTI PER 10

### FÜR DIE HIRSCHKEULE

**2200 g**

**2 g** Bacche di ginepro

**5 g** Rosmarino

**30 g** Olio di noce

**2 g** Pimento

**3 g** Pepe nero

**30 g** Burro

### FÜR DIE SAUCE

**50** Vino bianco

**20** Aceto di mele

**20 g** Cipolla (Cipolle)

**1 g** Pepe nero,

**1 Stück** Foglia d'alloro

**250 g** QimiQ Sauce Base

**80 g** Tuorlo d'uovo

**200 g** Burro

**10** Succo di limone

**10 g** Sale

**1 g** Pepe blanco,

**300 g** Purè di castagna

## PREPARAZIONE

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.