



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.