



SOUS VIDE-GEGARTE HIRSCHKEULE MIT MARONI-BUTTERSAUCE

QimiQ **BENEFITS**



medium



INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

FÜR DIE HIRSCHKEULE

2200 g	Leg of Venison
2 g	Juniper berries
5 g	Rosemary
30 g	Walnut oil
2 g	Pimento spice
3 g	Black pepper
30 g	Butter

FÜR DIE SAUCE

50 ml	White wine
20 ml	Apple cider vinegar
20 g	Onion(s)
1 g	Black pepper, whole
1 pcs	Bay leaf
250 g	QimiQ Sauce Base
80 g	Egg yolk(s)
200 g	Butter
10 ml	Lemon juice
10 g	Salt
1 g	White pepper, ground
300 g	Chestnut puree

METHOD

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.