

Autor: Alvin Leung
Zubereitungszeit: 5 Minuten
Garzeit: 16 Minuten



Zutaten

200 g Dorsch
300 ml Sauternes
100 ml weißes Miso
20 g Butter
1 Prise Safran
5 g Chinesischen Seetang

Zubereitung

Den Sauternes um 1/3 reduzieren lassen. Mit weißem Miso, Safran und Butter verquirlen.

Den Dorsch zusammen mit der Sauce vakuumieren und bei 56 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** für 16min Sous Vide garen.
Seetang in kleine Stückchen schneiden und frittieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Alvin Leung zur Verfügung gestellt.