

Ei mit iberischer Schweinewamme Sous Vide

Autor: Diego Dato



Zutaten

Pilzbrühe:

10 kg Hühnerkarkassen
6 kg Ente
4 Zwiebeln
7 Möhren
2 Stangen Lauch
400 ml Sojasauce
500 ml Weißwein
500 ml Rotwein
15 schwarze Pfefferkörner
40 l Mineralwasser
400 g getrocknete Pilze

Schweinewamme (Sous Vide):

1 Schweinewamme oder Bauchspeck,
mariniert
2 kg Salz
1 kg Zucker
100 g Paprikapulver

Ei (Sous Vide):

1 Ei

Quinoa:

100 g Quinoa
500 g Geflügelbrühe

Zubereitung

Pilzbrühe:

Hühnerkarkassen und Ente von Bürzel, Lunge und Herz befreien. Gleichmäßig auf Gastronorm-Blechen ausbreiten und bei 200 °C im Ofen erhitzen, bis sie zu bräunen beginnen. Das gewürfelte Gemüse zugeben und das Ganze goldbraun rösten.

In den letzten 5 Minuten Wein und Sojasauce hinzufügen.

Hühnerkarkassen und Ente mit 40 l Mineralwasser in einen großen Topf geben, die Bleche auf dem Herd erhitzen, um Bratreste abzulösen und Sojasauce und Wein etwas einkochen zu lassen. Die Flüssigkeit in einen Topf gießen, die Pfefferkörner zugeben und das Ganze 12 Stunden lang kochen lassen. Den dabei entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen.

Nach 12 Stunden die Brühe abseihen, die getrockneten Pilze zugeben und das Ganze 1 Stunde lang ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen und kühl stellen. Nach dem Erkalten das Fett abschöpfen und aufbewahren.

Schweinewamme (Sous Vide):

Zucker, Salz und Paprikapulver mischen, Schweinewamme bzw. Bauchspeck damit bedecken und das Fleisch 1 Stunde lang fest verschlossen ziehen lassen.

Bei 65 °C im Wasserbad des **fusionchef** Sous Vide Garer 24 Stunden Sous Vide garen. In Eiswasser abkühlen und beiseitestellen.

Ei (Sous Vide):

Das Ei bei 64 °C im Wasserbad des **fusionchef** Sous Vide Garer 20 Minuten Sous Vide garen und anschließend kühl stellen.

Quinoa:

Die Quinoa 30 Minuten lang in der Geflügelbrühe garen, bis sie weich und trocken ist. Auf Küchenpapier gründlich trocknen, auf Backpapier ausbreiten und 24 Stunden an einem trockenen Ort aufbewahren.

Jeweils kleine Mengen Quinoa bei 160 °C in Sonnenblumenöl goldgelb frittieren, bis die Körner aufpuffen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und warm stellen.

Das Ei und Schweinefleischwürfel zusammen mit der heißen Brühe in einen tiefen Teller oder eine Schüssel geben. Darauf feine Schweinefleischscheiben platzieren

Ei mit iberischer Schweinewamme Sous Vide



und mit sautierten Pilzen garnieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Diego Dato zur Verfügung gestellt.