

# Eintopf von Fisch und Meeresfrüchten Sous Vide

**Autor:** Danilo Ange  
**Garzeit:** 2 Stunden 25 Minuten



## Zutaten

Für 6 Personen

300 g Miesmuscheln  
300 g Venusmuscheln  
1 Knoblauchzehe  
400 g Pulpo  
300 g Seeteufel  
200 g Tintenfisch  
1 scharfe Chilischote  
300 g Kirschtomaten  
Basilikum und wilder Fenchel, je 1 kleiner Bund  
5 g Oregano  
Extra natives Olivenöl  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Die Mies- und Venusmuscheln putzen und jeweils mit Knoblauch und etwas Öl in separaten Sous Vide Beuteln vakuumieren. Bei 60 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 10 Minuten Sous Vide garen. Abkühlen lassen. Das Muschelfleisch aus den Schalen nehmen und in das gefilterte Muschelwasser geben.

Den Pulpo sehr gründlich waschen, vakuumieren und bei 65 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** für 2 Stunden Sous Vide garen. Abkühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Den Seeteufel aufschneiden und den Tintenfisch in Julienne schneiden. Die Kirschtomaten entkernen. Den gesamten Fisch, die abgetropften Muscheln mit ihrem Wasser, Chilischote und Kirschtomaten mit etwas Öl und den Kräutern in einem Sous Vide Beutel vakuumieren. Bei 58 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** für 15 Minuten Sous Vide garen.

Den Eintopf auf einen Teller geben und mit getoasteten Crostini, die mit Knoblauch, Olivenöl und Oregano gewürzt wurden, servieren.