Geschmorte Schweineschulter mit Süßkartoffeln Sous Vide

Autor: Juan Freire

Zutaten

Für 8 Personen:

Schweineschulter (Sous Vide):
1 Schweineschulter mit ca. 1,5 kg, entbeint
400 ml Barbecue-Sauce
100 ml Bourbon
Salz
schwarzer Pfeffer

Knusprige Süßkartoffeln (Sous Vide):
1,6 kg Süßkartoffeln, gebürstet und gewaschen
100 ml Sonnenblumenöl
8 Knoblauchzehen, geschält
2 EL Frischer Rosmarin
2 TL Salz

Fenchel-Confit (Sous Vide):
4 Fenchel, geviertelt
200 ml Natives Olivenöl extra
1 EL Frischer Thymian
1 TL Fenchelsamen
2 TL Salz
1 EL Zucker

Gewürzte Ananas (Sous Vide):
4 Tassen Ananas, geschält und gewürfelt (4 cm)
1 Tasse Wasser
1 Tasse Zucker
4 Blätter Sternanis

Zubereitung

Schweineschulter (Sous Vide):
Bourbon in einem kleinen Topf köcheln, bis der Alkohol verdampft ist und abkühlen lassen. Der Alkohol muss vor dem vakuumieren verdampfen, da dieser Vorgang ohne Sauerstoff innerhalb des Beutels nicht möglich ist und unangenehme Geschmacksstoffe in der Zubereitung freisetzen würde.
Schweineschulter würzen. Mit dem Bourbon und der Barbecue-Sauce in vakuumieren. Bei 70 °C im Wasserbad des ***fusionchef*** 12 Stunden Sous Vide garen. Fleisch aus dem Beutel nehmen und im trockenen Ofen für 20 Minuten bei 220 ºC fertig bräunen.

Geröstete Süßkartoffeln (Sous Vide):
Süßkartoffeln in regelmäßige Schnitze schneiden. Mit Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch und Salz vakuumieren. Bei 85 °C im Wasserbad des ***fusionchef*** 90 Minuten Sous Vide garen.
Im trockenen Ofen weitere 40 Minuten bei 220ºC goldbraun rösten.

Fenchel-Confit (Sous Vide):
Fenchel mit Olivenöl, Thymian, Salz, Zucker und Fenchelsamen vakuumieren. Bei 85 °C im Wasserbad des ***fusionchef*** 90 Minuten Sous Vide garen. In einer heißen Pfanne von allen Seiten anbraten. Im letzten Moment die Ananas ohne Sirup hinzugeben und 1 Minute kochen, bis die Zutaten erhitzt sind.

Gewürzte Ananas (Sous Vide):
Ananas mit Wasser, Zucker und Gewürzen vakuumieren. Bei 70 °C im Wasserbad des ***fusionchef*** 60 Minuten Sous Vide garen.
Durch das Garen bei Untertemperatur kann die Ananas mit der festen Struktur der frischen Frucht konserviert werden.
Im Eiswasser abschrecken und nach der Verarbeitung bis zu 1 Monat bei 4 ºC im Kühlschrank lagern. Das Produkt ist aufgrund der Kochzeit und der Temperatur pasteurisiert.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Ricardo Maffeo zur Verfügung gestellt.