

Jakobsmuschel Sous Vide mit Schweinebauch

Autor: Christoph Schmah
Zubereitungszeit: 1 Stunde
Garzeit: 40 Stunden 20 Minuten



Zutaten

Maispüree:

400 g TK Mais
2 Schalotten
Salz, Zucker
Geflügelfond

Popcorn:

20 g Popcorn-Mais
Pflanzenöl
Zucker

Schweinebauch (Sous Vide):

200 g Schweinebauch
Pflanzenöl
Rosmarin
Wacholderbeeren
Pfefferweiß
Piment

Jakobsmuschel:

4 Norwegische Jakobsmuscheln in der Schale
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Butter
Rosmarin

Mini Mais (Sous Vide):

12 Mini Mais Kolben
Geflügelfond
Salz,
Zucker
Butter

Zubereitung

Jakobsmuschel:

Die Jakobsmuscheln aus der Schale lösen und vom Rogen trennen. In kaltem Wasser abspülen und säubern. Danach auf trockenes Papier setzen und auf Eis lagern.

Schweinebauch (Sous Vide):

Schweinebauch von der Schwarte lösen. Den Bauch von den Rippen und Parüren befreien und zu schneiden. Dann in einen Sous Vide Vakuumbbeutel geben und Rosmarin, Wacholder, Pfeffer, Piment und etwas Salz würzen. Etwas Pflanzenöl dazugeben und vakuumieren. Den vakuumierten Vakuumbbeutel nochmal zur Sicherheit in einem zweiten Vakuumbbeutel vakuumieren. Bei 62 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 49 Stunden Sous Vide garen.

Maispüree:

Schalotten ausschwitzen und den TK Mais dazugeben mit Salz und Zucker würzen und mit Geflügelfond auffüllen. Mit geschlossenem Deckel weich garen. Dann im Thermomix fein mixen und durch ein Haarsieb streichen.

Abschmecken und auf Eis runter kühlen.

Mini Mais (Sous Vide):

Mini Mais zu recht schneiden und mit Salz, Zucker und Butter vakuumieren. Bei 85 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** ca. 15 -20 Minuten Sous Vide garen. Im Eiswasser runter kühlen.

Popcorn:

Pflanzenöl in einem kleinen Topf füllen bis der Boden bedeckt ist dann Popcorn Mais dazugeben und aufpoppen lassen. Dann im Topf mit Zucker würzen und leicht Karamellisieren lassen.

Anrichten:

Mit Jus, Beurre Blanc und Affila Kresse garnieren.

Fertig stellen:

Schweinebauch in der Jus heiß legen. Die Jakobsmuschel salzen und pfeffern, in

Jakobsmuschel Sous Vide mit Schweinebauch



etwas Olivenöl scharf anbraten und glasig garen. Mit etwas Butter und Rosmarin arosieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Christoph Schmah zur Verfügung gestellt.