

Kalbsbäckchen Sous Vide mit Rotweinsauce

Autor: Danilo Ange



Zutaten

Für 6 Personen:

6 Kalbsbäckchen
400 g Sellerie, Karotten, Zwiebeln
1 Bund Würzkräuter
300 ml Rotwein
2 Gewürznelken
1 Zimtstange
800 g Sellerie
100 ml Milch
40 g Butter
Extra natives Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Rotwein mit den Gewürznelken und der Zimtstange in eine kleine Pfanne geben und bis auf die Hälfte des Ausgangsvolumens reduzieren. Abkühlen lassen. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden. Unter Zugabe von einem Esslöffel Olivenöl 10 Minuten dünsten und abkühlen lassen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem reduzierten Wein und dem Gemüse in einen Vakuumbutel geben und verschweißen. Bei 70 °C im Wasserbad des **fusionchef** für 12 Stunden Sous Vide garen. Den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit der Milch vakuumieren. Bei 82 °C im Wasserbad des **fusionchef** für 2 Stunden Sous Vide garen. Nach dem Garen pürieren. Das Fleisch aus dem Beutel nehmen, Sauce auffangen und das Gemüse pürieren. Anschließend Fleisch in feine Scheiben schneiden und zusammen mit der Weinsauce und dem Selleriepüree servieren.

Das Rezept wurde uns freundlicherweise von Danilo Ange zur Verfügung gestellt.