

Lammlende, Püree vom Knollensellerie und Kaffee Sous Vide

Autor: Danilo Ange



Zutaten

Für 6 Personen:

Püree (Sous Vide):

400 g Knollensellerie
200 g Kartoffeln
Salz und Pfeffer
100 ml Gemüsebrühe
30 g Butter

Rotweinsud:

200 ml Rotwein
20 g Akazienhonig
1 Gewürznelke
1 Zimtschote

Lammlende (Sous Vide):

Safranbrot
800 g Lammlende
Salz und Pfeffer
Kaffeepulver
1 Thymianzweig
40 g Butterschmalz

Zubereitung

Püree (Sous Vide):

Knollensellerie und Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, salzen und pfeffern. Mit der Gemüsebrühe vakuumieren. Im Wasserbad des fusionchef bei 82 °C für 1 Stunde Sous Vide garen. Anschließend mit Butter pürieren.

Rotweinsud:

Wein mit Honig und Gewürzen in eine kleine Kasserolle geben. Bei kleiner Flamme bis zu einem Viertel des ursprünglichen Volumens einkochen lassen, abseihen und abkühlen lassen.

Lammlende (Sous Vide):

Brot trocknen lassen und pürieren. Fleisch entfetten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Kaffee bestreuen. Mit Thymian vakuumieren und bei 57 °C im Wasserbad des fusionchef für 2 Stunden Sous Vide garen. Abkühlen lassen. Fleisch aus dem Beutel nehmen und zusammen mit dem Butterschmalz anbraten. Anschließen im Safranbrot wälzen und in Scheiben schneiden.

Die fertige Lammlende zusammen mit dem Knollensellerie-Püree und dem Rotweinsud anrichten.

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