

Autor: Heiko Antoniewicz



Zutaten

Petersilienwurzel (Sous Vide):

12 Petersilienwurzeln
200 ml Gemüsefond
3 g Salz
4 breite Streifen
Orangenschale

Wurzelgemüse:

160 g Wurzelgemüse aus Karotte, Sellerie,
Kartoffeln und Lauch
1 Macisblüte
40 g Butter
5 g Yuzu-Pulver (In Japan gezüchtete kleine
Zitrone, ziemlich bitterer Geschmack kommt
dem einer Grapefruit nahe)
10 g Blatt Petersili

Zubereitung

Petersilienwurzel (Sous Vide):

Alle Zutaten in einem Sous Vide Vakuumbbeutel vakuumieren und bei 85 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 65 Minuten Sous Vide garen. Kühlen und bei Bedarf glasieren.

Wurzelgemüse:

Gemüse und Macisblüte im Petersilienwurzelsud garen und buttern. Mit Yuzu-Pulver abschmecken und mit der gehackten Blatt Petersilie abschließen.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise vom Matthaes-Verlag aus dem Buch "Heiko Antoniewicz, Sous Vide" sowie aus dem Kalender EssensART 2012 (Fotograf Ralf Müller) zur Verfügung gestellt.