

Roastbeef Sous Vide vom Fassone Rind

Autor: Danilo Ange
Garzeit: 2 Stunden



Zutaten

800 g Roastbeef vom Fassone Rind
70 g Schalotten
600 g Knollensellerie
100 ml Milch
500 ml Rotwein
10 g Würzmischung (Pfefferkörner,
Koriander, Zimt, Wacholder)
Rosemarin, 1 kleiner Bund
Extra natives Olivenöl

Zubereitung

Schalotten und Sellerie schälen, fein würfeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit der Milch vakuumieren. Im Sous Vide Wasserbad bei 70 °C für eine Stunde Sous Vide garen. Das Gargut aus dem Beutel nehmen und pürieren.

Den Wein in eine kleine Kasserolle geben, die Gewürze hinzufügen. Bei geringer Hitze auf die Hälfte reduzieren lassen und filtern.
Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Rosamarin bestreuen und vakuumieren. Im Sous Vide Wasserbad bei 56 °C für 60 Minuten Sous Vide garen. Das Fleisch aus dem Beutel nehmen und scharf anbraten. In Scheiben schneiden, mit der Weinreduktion und dem Selleriepüree servieren.