

Rolle von geräucherter Stopfleber Sous Vide

Autor: Benjamin Cross
Garzeit: 17 Minuten



Zutaten

Rolle von geräucherter Stopfleber (Sous Vide):

600 g Stopfleber
3 g Rosa Salz
3 g Meersalz
4 g Ingwer Palmzucker
30 ml Cognac
1 Handvoll Hickory-Holzspäne

Brioche:

2 kg Mehl
160 g Zucker
40 g Salz
50 g Trockenhefe
600 ml warme Milch
10 Eier
4 Eigelb
1 kg Butter (leicht weich)
1 Ei (Glasur)

Pistazien Praline:

125 g rohe geschälte Pistazien
125 g Zucker
20 g Glucosesirup
30 ml Wasser

Orangenmarmelade:

1 Kilo Orangen
1 Kilo Zucker

Eingelegtes Gemüse:

100 g junger Fenchel
100 g junge Karotten
100 g Palmherzen
½ Tasse Zucker

Zubereitung

Rolle von geräucherter Stopfleber (Sous Vide):

Bringen Sie zuerst die Stopfleber auf Raumtemperatur und trennen Sie die Lappen. Ziehen Sie vorsichtig an den freiliegenden Adern und benutzen Sie den Rücken eines Gemüsemessers den Adern durch die Leber zu folgen (versuchen Sie die Leber möglichst ganz zu lassen). Entfernen Sie alle Adern.

Benutzen Sie einen großen Wok und einen Bambusdämpfer mit 2 Körben um die Stopfleber zu räuchern. Legen Sie die Hickory-Holzspäne in den Wok und drehen Sie die Hitze hoch bis das Holz anfängt zu glühen und zu rauchen. Setzen Sie eine mit Eis gefüllte Schüssel in den ersten Korb (Die Schüssel sollte groß genug sein um nahezu den gesamten Korbboden zu bedecken). Setzen Sie den zweiten Korb mit der Stopfleber oben auf. Deckel auflegen. Reduzieren Sie die Hitze und räuchern Sie für ca. 5 Minuten. Die fertige Stopfleber sollte ein weiches Raucharoma haben und kaum Änderungen in Farbe oder Temperatur.

Legen Sie die Stopfleber auf ein Tablett, begießen sie mit dem Cognac und geben Zucker & die Salze hinzu. Für 30 Minuten kühl stellen, dann in 2 gleichgroße Stücke teilen. Die Stücke auf Frischhaltefolie geben und wie einen Serviettenknödel fest zusammen rollen. Die Enden zusammen binden. Es darf keine Luft mehr in der Rolle sein. Die Rolle sollte einen Durchmesser von 5-6cm haben.

Vakuieren Sie die Rollen einzeln und bei 65 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** für 17 Minuten bzw. bis die Innentemperatur 60 °C erreicht hat Sous Vide garen. Die Rollen entnehmen und für 5 Minuten ruhen lassen. Dann in Eiswasser geben bis sie abgekühlt sind.

Brioche:

Die Hefe in der warmen Milch auflösen und in eine Küchenmaschine oder einen Mixer geben. Mehl, Zucker, Salz und Eier hinzufügen und auf unterster Stufe für 5 Minuten verrühren. Die Geschwindigkeit für weitere 5 Minuten leicht erhöhen und die weiche Butter nach und nach hinzugeben bis die Butter komplett im Teig verrührt ist (der Teig soll glatt und seidig sein und am Rührhaken haften). An einem warmen Ort gehen lassen bis er sein Volumen verdoppelt hat. Die Luft aus dem Teig schlagen und portionsweise in Backformen geben. Die Formen an einen warmen Ort stellen bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat. Bestreichen Sie die

Rolle von geräucherter Stopfleber Sous Vide

1 Tasse heißes Wasser
½ Tasse Reisweinessig
Koriandersamen
Senfkörner

Oberflächen mit geschlagenem Ei und backen Sie die Brioche bei 160 °C für 30 Minuten. Nehmen Sie Brioche aus der Form und backen sie für weitere 5 Minuten. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

Pistazien Praline:

Pistazien bei 140 °C rösten bis sie gar sind. Mit Zucker, Glucose & Wasser Karamell zubereiten. Die warmen Pistazien hinzufügen und leicht abkühlen lassen und in Stücke brechen.

Orangenmarmelade:

Ein X oben und unten in die Orange schneiden. Die Haut muss durchtrennt werden. 1 Stunde kochen, dann abkühlen lassen. In Stücke von gewünschter Größe schneiden, mit 600 g Zucker vermischen und 1 Stunde ziehen lassen.

Für 5 Minuten kochen, gelegentlich umrühren und mit Wachspapier oder Pergament abdecken. Über Nacht durchkühlen lassen. 200 g Zucker hinzufügen, für 5 Minuten kochen lassen und dabei gelegentlich um rühren und mit Wachspapier oder Pergament abdecken. Über Nacht durchkühlen lassen.

Die letzten 200 g Zucker hinzufügen und wieder für 5 Minuten kochen lassen und dabei gelegentlich um rühren bis die Marmelade fest wird und die gewünschte Konsistenz hat. Hierbei nicht abdecken.

Mit Cointreau ablöschen. Bei Raumtemperatur abkühlen lassen, dann im Kühler aufbewahren. Man kann die Marmeladen auch in ein Glas geben, versiegeln und bei Raumtemperatur aufbewahren

Eingelegtes Gemüse:

Das Gemüse mit einem Hobel dünn aufschneiden und leicht gesalzen 1 Stunde ziehen lassen.

Die Koriandersamen und Senfkörner in einer trockenen Pfanne rösten, Flüssigkeiten und den Zucker hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Mischung über das Gemüse geben und 24 Stunden ziehen lassen.

Vor dem Anrichten, die Brioche toasten und die restlichen Zutaten nach Ihrem Geschmack auf dem Teller arrangieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Benjamin Cross zur Verfügung gestellt.