

Autor: Andreas Miessmer
Zubereitungszeit: 10 Minuten
Garzeit: 1 Stunde



Zutaten

700 g Romanesco (geputzt 450 g)
20 g Flocken von der Salzbutter
1 Prise Muskatnuss

Zubereitung

Den Romanesco in kleine Röschen putzen, waschen und abtropfen.
Anschließend kurz in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Nun das Gemüse nebeneinander liegend in eine Sous Vide Vakuumbutel geben, die Salzbutter mit dem Muskatnuss bestreuen und über dem Romanesco verteilen.
Mit 100 % vakuumieren und das Gemüse bei 80 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 60 Minuten Sous Vide garen.

Anschließend in Eiswasser abschrecken. Zum Servieren im Beutel erneut erhitzen und kurz in der Sauteuse schwenken und leicht glasieren.

Photo: © nito / Fotolia.com