

Rosa gebratenes Kalbsfleisch Sous Vide

Autor: Danilo Ange



Zutaten

Für 6 Personen:

Rosa gebratenes Kalbsfleisch (Sous Vide):

120 g Thunfisch in Olivenöl
800 g Hinterhachse vom Kalb
Salz und Pfeffer
1 Rosmarinzweig
60 g entsalzte Anchovis
60 g entsalzte Kapern

Kandierte Orange:

2 unbehandelte Orangen
200 ml Wasser
20 g Kristallzucker

Salsa Tonnata:

100 g Mayonnaise

Zubereitung

Rosa gebratenes Kalbsfleisch (Sous Vide):

Thunfisch-Olivenöl abgießen. Fleisch entfetten, salzen und pfeffern. Lammhachse mit Rosmarin, Thunfisch, Anchovis und Kapern vakuumieren. Im Wasserbad des **fusionchef** bei 59 °C für 3 Stunden Sous Vide garen, abkühlen lassen.

Kandierte Orange:

Schalen der Orangen nach Julienne-Manier zuschneiden und mit Wasser und Zucker in eine kleine Kasserolle geben. Bei niedriger Flamme köcheln, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist, abkühlen lassen.

Salsa Tonnata:

Fleisch aus dem Beutel nehmen. Thunfisch mit Kapern und Anchovis pürieren, Mayonnaise hinzugeben.

Fleisch in Scheiben schneiden, auf den Tellern anrichten und mit der Salsa Tonnata und den Orangenschalen servieren.

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