

# Rote Bete Sous Vide mit Tofu und Cranberry

Autor: René Frank



## Zutaten

### Rote Bete Eis:

150 g Rote Bete-Saft  
100 g Cranberrypüree  
50 g Rübensirup  
50 g Rote Bete-Reduktion  
25 g Dextrosepulver  
25 gr. Glucosepulver  
2 g Sorbetstabilisator  
100 g Johannisbeeren (TK)  
100 g Himbeeren (TK)  
100 g gekochte Rote Bete  
70 g Limettensaft  
Limettenabrieb  
10 g weißer Rum (37,5 %)

### Cranberrys (Sous Vide):

2800 g frische Cranberrys  
1400 g Zucker  
2100 g Wasser  
12 g Salz  
1 Stück Vanille  
14 Streifen Orangenschale  
14 Streifen Zitronenschale  
10 Vakuumbbeutel  
400 g Cranberrys  
480 g Sud (Rezept siehe oben)

### Himbeersaft (Sous Vide):

2500 g Himbeeren TK  
125 g Zucker

### Rote Beete Ecken (Sous Vide):

400 g rote Bete (ausgestochen)  
300 g rote Bete Saft  
2 g Salz

## Zubereitung

### Rote Bete Eis:

Rote Bete-Saft, Cranberrypüree, Rübensirup und Rote Bete-Reduktion erwärmen. Dextrose Pulver und Glucose Pulver mit dem Stabilisator zusammen vermischen und aufkochen. Auf die Beeren geben und zusammen mixen. Zum Schluss die restlichen Zutaten zugeben, passieren. In den Paco Jet Container geben und gefrieren. Ca. 2 Stunden vor dem servieren pacosieren.

### Cranberrys (Sous Vide):

Die Cranberrys waschen und mit einem Zahnstocher je zweimal anpicken. Den Zucker in einem Topf zu einem hellen Karamell kochen. Mit dem Wasser ablöschen. Die restlichen Zutaten zugeben und den Sud erkalten lassen. Anschließend auf 10 Vakuumbbeutel verteilen: Jeweils 400 g Cranberrys mit 480 g Sud und zu 100 % vakuumieren. Bei 80 °C im **fusionchef** Wasserbad 90 Minuten Sous Vide garen. Die Beutel bei Raumtemperatur wie Weckgläser aufbewahren.

### Himbeersaft (Sous Vide):

Himbeeren und Zucker zusammen vakuumieren und bei 70 °C im Wasserbad des **fusionchef** 2 Stunden Sous Vide garen. Über einem Passiertuch abhängen lassen. Der dabei entstandene Saft kann für das nächste Rezept gefroren aufbewahrt verwendet werden.

### Rote Beete Ecken (Sous Vide):

Rote Bete schälen und mit einem Olivenausstecher runde Perlen ausstechen. Die Reste der Roten Bete im Entsafter entsaften. Jeweils mit dem Saft in einen Vakuumbbeutel geben. Salz und Zucker zugeben. Anschließend vakuumieren und bei 90 °C im Wasserbad des **fusionchef** 2 Stunden Sous Vide garen. Die Beutel bei Raumtemperatur wie Weckgläser aufbewahren.

Vor der Verwendung die Rote Bete abgießen und auf je 400 g im Vakuum gegarte Rote Bete, 150 g Himbeersaft und 150 g Cranberrysaft geben. Im gleichen Beutel ohne den Rote Bete-Saft vakuumieren und 24 Stunden durchziehen lassen. Die so präparierte Rote Bete sollte innerhalb von zwei Tagen verbraucht werden.

### Tofuschaum:

Die oberen Zutaten zusammen aufkochen und eine Minute leicht köcheln lassen.

# Rote Bete Sous Vide mit Tofu und Cranberry

20 g Zucker

**Tofuschaum:**

300 g Kokosnussmilch

50 g Wasser

85 g Honig

8 g Agar

400 g Seidentofu

20 g fermentierter Tofu

Abrieb von einer Limette

50 g Zitronen, Limettensaft

1 g Salz

Abkühlen und das dabei entstanden Gelee mit den restlichen Zutaten zusammen im Thermomix glattmixen. Passieren und in den ISI Syphon füllen und mit zwei NO2 Patronen laden. Alle Komponenten zusammen wie auf der Abbildung anrichten.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von René Frank zur Verfügung gestellt.  
Foto Credit: Maximilian Carlo Schmidt