

# Sous Vide Albers Bavette mit Schmorzwiebeln

**Autor:** Stefan Kohl  
**Garzeit:** 3 Stunden



## Zutaten

### Albers Bavette (Sous Vide):

1 Stk. Albers Bavette  
100 ml braune Butter  
1 Rosmarinzweig  
1 Thymianzweig

### Bavette (geschmort):

Beiseite gelegten Fleischteile  
250 g Karotten  
250 g Sellerie  
250 g gelbe Rüben  
500 ml Portwein rot  
500 ml Rotwein  
40 g Tomatenmark  
Nelken  
Piment  
Muskatblüte  
Süßholz  
Salz  
Zucker

### Frittierte Fleischfasern:

Restliche Bavette  
Butterschmalz  
Salz  
Pfeffer

### Kaffee-Röstzwiebeln:

800 g Zwiebeln (fein geschnitten)  
1 Tasse Nespresso – Intenso Grande Cru  
20 g Ahornsirup  
100 ml Weißwein  
200 ml Gemüsefond  
100 g Butter  
Salz

## Zubereitung

### Albers Bavette (Sous Vide):

Die Bavette so zuschneiden, dass man das dickere Mittelstück hat und jeweils die äußeren, dünneren Teile zum Schmoren auf die Seite legen. Die Bavette mit Salz und Pfeffer würzen und rundherum kurz anbraten, mit flüssiger brauner Butter, Rosmarin und Thymian vakuumieren. Bei 54 °C im Sous Vide Wasserbad von **fusionchef** 3 Stunden Sous Vide garen. Danach abermals scharf anbraten und 5 Minuten rasten lassen, bevor es in dünne Scheiben aufgeschnitten wird.

### Bavette (geschmort):

Die dünnen Teile der Bavette mit Salz und Pfeffer würzen, in einem Topf mit etwas Öl scharf anbraten und zur Seite legen. Das Gemüse würfeln und so anbraten, dass es eine braune Farbe bekommt. Tomatenmark zugeben und so lange mitrösten, bis eine dunkelbraune Farbe erreicht ist. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und reduzieren. Diesen Vorgang 4-mal wiederholen. Mit 2 Liter Wasser aufgießen und das Fleisch zugeben.

Gewürze angehen lassen, in ein Säckchen packen und zugeben. Eine Prise Salz und Zucker zufügen und zugedeckt 2 Stunden leicht köcheln lassen. Wenn das Fleisch weich ist, aus dem Topf nehmen und in 10 kleine Würfel schneiden. Sauce abseihen und das Gewürzsäckchen entfernen. Sauce reduzieren, abschmecken und Butter einmontieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das Gemüse und die Bavette-Stücke in der Sauce erwärmen.

### Frittierte Fleischfasern:

Von der restlichen Bavette die Fasern fein zupfen und in Butterschmalz bei 170 °C ausbacken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Kaffee-Röstzwiebeln:

Fein geschnittene Zwiebeln mit etwas Pflanzenöl in einem Topf solange rösten, bis sie dunkelbraun sind. Butter und Ahornsirup hinzugeben. die gerösteten Zwiebeln im Thermomix mit dem Kaffee und Gemüsefond 10 Minuten bei 80 °C und Stufe 8 mixen.

### Schmorzwiebeln:

Meersalz auf ein Blech geben und die Zwiebeln mit dem Strunk nach unten

# Sous Vide Albers Bavette mit Schmorzwiebeln

Pflanzenöl

## **Schmorzwiebeln:**

5 Zwiebeln  
2,5 kg Meersalz

## **Knochenmarksoufflé:**

160 g ausgelassenes Knochenmark  
80 g frischen Mie de pain  
6 Eiweiß  
2 Eigelb  
2 EL Sauerrahm  
Salz  
Muskat

## **Gebratenes Knochenmark:**

10 Stk. Ausgestochenes Knochenmark  
100 g Reismehl  
Saltflakes

## **Sanddornluft:**

250 g Sanddorn  
100 ml Wasser  
Salz  
Zucker  
1 g Lecithin

draufsetzen. Bei 175 °C mit Heißluft 40 Minuten garen. Zwiebeln halbieren und mit Salz und Zucker würzen und mit dem Bunsenbrenner abflämmen. Danach die Zwiebeln in ihre Segmente zerteilen und auf gewünschte Größe zuschneiden.

## **Knochenmarksoufflé:**

Temperiertes Knochenmark schaumig schlagen und die Eigelb zugeben. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Sauerrahm mit dem Knochenmark und Mie de pain vermengen. Eiweiß unterheben und die Masse mit Salz und Muskat abschmecken. Die fertige Masse in Knochen füllen und bei 100 °C Dampf im Ofen für 9 Minuten garen.

## **Gebratenes Knochenmark:**

Knochenmark in Reismehl wälzen und in einer Pfanne mit etwas Öl auf beiden Seiten kurz anbraten. Vor dem Servieren mit Saltflakes würzen.

## **Sanddornluft:**

Sanddornbeeren mit Wasser einmal aufkochen. Danach mixen und passieren. Mit Salz und Zucker abschmecken, das Lecithin einmischen.

Dieses Rezept von der 2. Vorausscheidung "JUNGE WILDE 2015" wurde uns freundlicherweise von Stefan Kohl zur Verfügung gestellt. Foto: ©ROLLING PIN