

Sous Vide Aprikosen in Monbazillac

Autor: Andreas Miessmer
Zubereitungszeit: 40 Minuten
Garzeit: 55 Minuten



Zutaten

Aprikosen (Sous Vide):

750 g frische Aprikosen
2 EL Zucker
1 Tahiti-Vanilleschote
250 ml Monbazillac
(oder ein andere kräftiger Dessertwein
bspw. Sauvignon Blanc Beerenauslese,
Gewürztraminer Auslese...)
Zitronenmelisse oder Pfefferminze zum
Garnieren

Soufflé:

90 g Zucker
200 g Ziegenfrischkäse
4 Eigelbe (80 g)
Mark ½ Vanilleschote
Abrieb ½ unbehandelten Zitrone oder
Limette
4 Eiweiß (90 g)
1 Prise Salz
6-10 Souffléförmchen
Butter und Zucker für die Förmchen

Zubereitung

Aprikosen (Sous Vide):

Die Aprikosen waschen, die Schale leicht anritzen und anschließend in kochendem Wasser blanchieren, bis die Schale sich zu lösen beginnt. Dann sofort in Eiswasser abkühlen. Die Früchte pellen, halbieren und vom Stein befreien. Nun die Aprikosenhälften in eine Schüssel geben und mit dem Zucker bestreuen. Die Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen und gemeinsam mit den Hülsen zu den Früchten geben. Den Monbazillac aufgießen, alles vorsichtig mischen und in einen Sous Vide Vakuumbutel geben. Die Früchte flach darin verteilen und im Anschluss mit 100 % vakuumieren. Bei 62 °C Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 25-30 Minuten Sous Vide garen. In Eiswasser abkühlen und bis zum Verzehr 1-2 Tage marinieren lassen.

Soufflé:

Am Tag der Fertigstellung die Förmchen fürs Soufflé mit Butter ausfetten und mit Zucker austreuen. Ein flaches Gefäß entsprechender Größe auswählen, in dem alle Förmchen Platz zum Backen finden. Dieses mit Küchenpapier auslegen und etwa 4 cm hoch mit Wasser befüllen und im Backofen bei 200 °C Umluft heiß werden lassen (ohne die Förmchen).

Für die Soufflémasse den Ziegenfrischkäse mit Eigelb, Vanillemark und Zitrone glatt rühren. Das Eiweiß mit einem Drittel des Zuckers und einer Prise Salz aufschlagen. Wenn das Eiweiß beginnt fest zu werden, den restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen, aber immer erst dann nachschütten wenn der Schnee wieder steif geworden ist und auf höchster Stufe 1 Minute fest ausschlagen.

Ein Drittel des Schnee unter die Ziegenkäsemasse rühren, dann den Rest vorsichtig unterheben, damit möglichst viel Volumen erhalten bleibt. Die Masse bis 1 cm unter den Rand in die Förmchen füllen, kurz aufklopfen und in das vorbereitete Wasserbad in den Backofen setzen. 20 bis 25 Min. goldbraun backen, den Ofen ausschalten und kurz ruhen lassen. Dann gestürzt oder in den Förmchen mit Puderzucker bestäubt servieren und die Aprikosenhälften in Monbazillac dazu reichen. Nach Belieben mit etwas frischer Zitronenmelisse oder Pfefferminze garniert servieren.

Tipp: Wer die Früchte etwas länger haltbar machen möchte und diese in größeren

Sous Vide Aprikosen in Monbazillac



Mengen produzieren mag, kann dies auch in Einmachgläsern durchführen. Den Zuckeranteil hierfür jedoch etwas erhöhen und die fest verschlossenen Einmachgläser bei 62 °C Wassertemperatur mindestens 60 Minuten garen. Anschließend herausnehmen, abkühlen lassen und dann gekühlt lagern.