Sous Vide Bauchspeck mit geräuchertem Aal



Autor: Edwin Soumang

Zubereitungszeit: 1 Stunde 30 Minuten

Garzeit: 72 Stunden



Zutaten

300 g Bauchspeck 150 g grobes Meersalz 50 g Melasse

200 g geräucherte Aalfilets 4 Reisblätter

3 gelbe Paprikas

Shiso Purple Tat Soi 1 Gurke

1 Eigelb Saft von einer Zitrone 5 g Senf Pfeffer, Salz 25 ml Olivenöl 250 ml Sonnenblumenöl Reibe von einer Zitrone

Zubereitung

Ringe entfernen.

Den Bauchspeck mit Meersalz bestreuen und 5 Stunden einwirken lassen. Das Salz vom Fleisch abspülen und vakuumieren. Bei 62 °C im Sous Vide Wasserbad des *fusionchef* 72 Stunden Sous Vide garen. Danach schnellstmöglich runterkühlen. Den Bauchspeck in ordentliche Würfel portionieren.

Reisblätter in Wasser einlegen. Aal saubermachen, 2 Filets aufeinander legen und in ein Reisblatt rollen. Danach in schöne Portionen schneiden. Die Paprikas im Ofen rösten. Schalen abziehen, die Samen und herausragende

Für die Mayonnaise den Eidotter mit Zitrone und Senf mischen und während des langsamen rühren das Öl zufügen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Gurke in runde Scheiben schneiden. Den Tat Soi auswaschen, Shiso Purple abschneiden.

Den Bauchspeck mit der Melasse einreiben und kurz im Ofen erwärmen.

Alle Zutaten schön auf einem Teller anrichten.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Edwin Soumang zur Verfügung gestellt.