

**Autor:** Danilo Ange



## Zutaten

Für 6 Personen

### Heuflüssigkeit:

500 ml Wasser  
1 Bündel Heu  
15 g Salz  
10 g Zucker

### Roastbeef (Sous Vide):

700 g Roastbeef

### Zwiebeln (Sous Vide):

300 g rote Zwiebeln  
300 ml Wasser  
20 g Zucker  
100 ml Rotweinessig  
2 Gewürznelken  
1 Lorbeerblatt  
3 g Pfefferkörner  
Natives Olivenöl extra  
Salz und Pfeffer

### Weinsoße:

600 ml Rotwein  
30 g Honig  
2 Gewürznelken  
1 Zimtstange

## Zubereitung

### Heuflüssigkeit:

Wasser mit Salz und Zucker aufkochen, anschließend vom Herd nehmen und etwas Heu hinzugeben. Abkühlen lassen und filtern.

### Roastbeef (Sous Vide):

Heuflüssigkeit mit einer Spritze in das Fleisch einbringen und das Fleisch in dem übrigen Heu aufrollen. In einem Vakuumbbeutel vakuumieren und bei 54 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 3 Stunden Sous Vide garen. Abkühlen lassen und 24 Stunden im Kühlschrank lagern.

### Zwiebeln (Sous Vide):

Das Wasser mit Salz, Zucker, Rotweinessig, Gewürznelken, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern aufkochen und abkühlen lassen. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden, mit dem vorbereiteten Wasser in einem Vakuumbbeutel vakuumieren. Im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 40 Minuten bei 85 °C Sous Vide garen. Anschließend abkühlen lassen.

### Weinsoße:

Wein in eine Soßenpfanne geben. Vorsichtig den Honig, die Gewürznelken und die Zimtstange hinzufügen. Kochen, bis die Soße eine cremige Konsistenz angenommen hat. Anschließend filtern.

### Anrichten:

Fleisch aus dem Vakuumbbeutel nehmen und das Heu entfernen. Fleisch in Scheiben schneiden und mit den Zwiebeln und der Weinsoße servieren.