

# Sous Vide Hühnerbrust mit Ziegenkäse

**Autor:** Danilo Ange  
**Garzeit:** 15 Minuten



## Zutaten

Für 6 Personen:

800 g Hühnerbrust  
200 g frischer Ziegenkäse  
1 Bund Majoran  
300 g Feigen  
60 g Zucker  
1 dl Essig  
2 Nelken  
1 Lorbeerblatt  
150 g frischer Salat  
Extra natives Olivenöl  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Den Essig mit dem Zucker erhitzen, abkühlen lassen. Mit den Feigen, Nelken und dem Lorbeerblatt in einen Sous Vide Vakuumbutel geben und vakuumieren. Bei 65 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** für 15 Minuten Sous Vide garen, abkühlen lassen.

Der Länge nach ein Loch in die Hühnerbrüste bohren/schneiden. Mit dem Ziegenkäse füllen, salzen, pfeffern und mit gehacktem Majoran bestreuen. Die Hühnerbrüste in einen Sous Vide Vakuumbutel geben und vakuumieren. Den Kerntemperaturfühler einstecken und bei 62 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 60 Minuten Sous Vide garen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf den Servierteller geben. Den frischen Salat dazugeben und mit Pfeffer, Salz und Öl anmachen. Zum Schluss die Feigen auf den Teller geben.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Danilo Ange zur Verfügung gestellt. Photo: © Thomas Francois / Fotolia.com