

**Autor:** Danilo Ange  
**Garzeit:** 20 Stunden 30 Minuten



## Zutaten

Für 6 Personen

### **Kalbshaxe (Sous Vide):**

1 Kalbshaxe  
400 g Sellerie, Karotten und Zwiebeln  
400 ml Doppelmalzbier  
1 kleiner Bund Rosemarin und Salbei

### **Kartoffeln (Sous Vide):**

400 g Kartoffeln  
2 Lorbeerblätter  
Extra virgine Olivenöl

## Zubereitung

### **Kalbshaxe (Sous Vide):**

Die Kalbshaxe mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne anbraten und das in Würfel geschnittene Gemüse hinzugeben. Mit dem Malzbier ablöschen und dieses etwas verdampfen lassen. Abkühlen.

Die Haxe mit dem Gemüse, der Bierreduktion und den Kräutern vakuumieren. Bei 66 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 20 Stunden Sous Vide garen. Fleisch aus dem Vakuumbbeutel nehmen und das Gemüse als Sauce aufmixen.

### **Kartoffeln (Sous Vide):**

Die Kartoffeln schälen, würfeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit dem Lorbeer und etwas Öl vakuumieren. Bei 70°C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** für 30 Minuten Sous Vide garen.

Das Fleisch in einer Bratpfanne mit etwas Öl anbraten, in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Die Gemüsesauce und Lorbeerkartoffeln arrangieren.