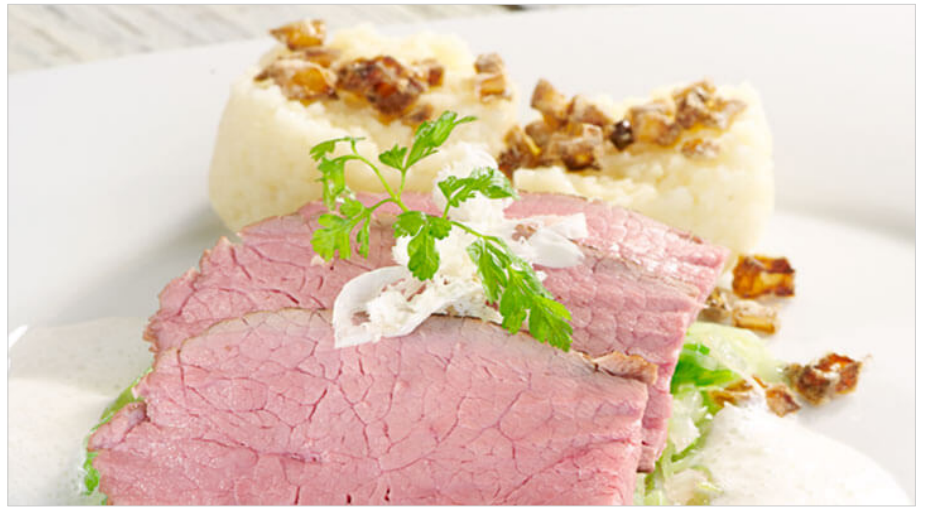


Sous Vide Kalbstafelspitz mit Spitzkohl

Autor: Heiko Antoniewicz

Zubereitungszeit: 3 Stunden 50 Minuten

Garzeit: 3 Stunden 20 Minuten



Zutaten

Für 4 Personen

Tafelspitz (Sous Vide):

400 g Kalbstafelspitz

2 Lorbeerblätter

1 EL körniger Senf

40 g Butter

Spitzkohl (Sous Vide):

200 g Spitzkohl feinblättrig geschnitten

30 g Butter

20 g fein gehackte Blattpetersilie

20 ml Haselnussöl

Etwas hellen Essig

Geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Tafelspitz (Sous Vide):

Die Zutaten miteinander vakuumieren und bei 56 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 3 Stunden Sous Vide garen. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, den Tafelspitz darin wenden und leicht salzen.

Spitzkohl (Sous Vide):

Die Butter aufschäumen und das Öl dazugeben. Den Spitzkohl mit dem Fett vakuumieren. Bei 85 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchefs** 20 Minuten Sous Vide garen. Die gehackte Petersilie unterheben, mit Essig säuern und mit Muskat abschmecken.

Dazu empfehlen wir: Kleine Kartoffelknödel