

Sous Vide Neuseelandhirsch-Filet Rossini

Autor: Carmelo Greco
Garzeit: 1 Stunde



Zutaten

Für 4 Personen

500 g Filet vom Neuseelandhirsch
3 EL Erdnussöl
1 TL Olivenöl extra vergine
750 ml Rotwein
3 Flaschen Portwein
750 ml Fleischfond
200 g Gänsestopfleber
200 g Geflügelleber
Salz und Pfeffer
100 g Erbsen, frisch oder tiefgekühlt
50 ml Kalbsfond
1 Karotte
50 g Schwarze Trüffel
50 ml Champagner
150 g Perlzwiebeln
Wacholderbeeren

Zubereitung

Für die Sauce je 750 ml Rotwein, Portwein und Fleischfond in einen Topf geben und so lange reduzieren lassen, bis die Sauce eine sirupartige Konsistenz erreicht hat.

Zur Zubereitung der Lebercreme die Gänse- und die Geflügelleber separat anbraten und das Bratfett weggeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 750 ml Portwein bis auf etwa 100 ml reduzieren und die gewürfelte Leber hineingeben. Die Mischung pürieren und durch ein Haarsieb streichen, sodass eine feine Creme entsteht.

Für das Erbsenpüree frische Erbsen in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, tiefgekühlte Erbsen auftauen lassen. Die Erbsen mit dem Kalbsfond pürieren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Karotte mit Hilfe eines Spargelschälers in dünne Streifen schneiden, in kochendem Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Streifen zu kleinen Röllchen aufrollen und auf einem Teller im Backofen bei niedriger Temperatur warmhalten.

Die Trüffel in 50 ml Champagner und 50 ml Portwein etwa eine Stunde zugedeckt kochen lassen, aus dem Sud herausnehmen und in kleine Würfel schneiden.

Die Perlzwiebeln schälen, in etwas Erdnussöl anbraten und mit 500 ml Portwein ablöschen. Drei Wacholderbeeren dazugeben und etwa 20 Minuten zugedeckt kochen lassen.

Das Hirschfilet leicht salzen und mit dem Olivenöl einreiben, anschließend zusammen mit zwei Wacholderbeeren vakuumieren. Das Fleisch im bei 60 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 1 Stunde Sous Vide garen, direkt danach aus der Folie nehmen, abtrocknen und in einer Pfanne sehr kurz und scharf mit wenig Erdnussöl auf beiden Seiten anbraten. Den Bratensaft mit den eingelegten Perlzwiebeln mischen.

Das Filet schräg aufschneiden und auf vier Tellern verteilen. Jeweils einen kleinen Klecks Erbsenpüree und Lebercreme dazugeben, außerdem die Karottenröllchen

Sous Vide Neuseelandhirsch-Filet Rossini



anlegen und die Perlzwiebeln platzieren. Mit der Sauce umgießen und die gewürfelte Trüffel auf die Lebercreme geben.