

Autor: Tim Mälzer



Zutaten

4 Pfaffenstücke
50 g Parmesan (min. 30 Monate)
2 Lauchstangen
10 Wacholderbeeren
150 g Butter
50 g Sahne
2 Eigelb
100 ml Sake
3 g Pflanzenasche
Natron

Zubereitung

Die Pfaffenstücke sauber putzen, würzen und kurz mit Farbe braten. Erkalten lassen, in einem Sous Vide Vakuumbbeutel vakuumieren. Bei 71 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** mind. 30 Minuten Sous Vide garen.

Parmesan, Sahne und Eigelb fein mixen und stark abschmecken (Muskat, Salz, Pfeffer). Die Masse in einem Sous Vide Vakuumbbeutel vakuumieren (flach ausgerollt) und in das Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** geben, bis sie stockt.

Lauch waschen und auf 4 cm lange Zylinder schneiden. 100 ml Wasser mit Salz und dem Natron mixen zusammen mit dem Lauch vakuumieren. Im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** Sous Vide garen.

Alle Zutaten im Sous Vide Wasserbad, können auf unbestimmte Zeit gehalten werden.

Sake zum Kochen bringen und den Alkohol abrennen. Wacholderbeeren rösten und mörsern, zu dem Sake geben und die Pflanzenasche einrühren. Den Sud mit Olivenöl abschmecken.

Anrichten:

Die Pfaffenstücke und den Lauch in Butter und Lauchfond glasieren, in einen tiefen Teller geben.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Tim Mälzer zur Verfügung gestellt.