

Sous Vide Schweinerücken mit Kohlrabi

Autor: Heiko Antoniewicz
Zubereitungszeit: 35 Minuten
Garzeit: 1 Stunde 15 Minuten



Zutaten

Für 4 Personen

Schweinerücken (Sous Vide):

600 g Schweinerücken
3 EL körniger Senf
Salz
1 kleiner Bund Schnittlauch
30 g Butter
100 ml Schweinefond
40 ml Sahne
1 Schalotte oder Zwiebel in feine Würfel geschnitten

Kohlrabi (Sous Vide):

2 Kohlrabi mit grün
30 g Butter
60 ml Wasser
Salz

Zubereitung

Schweinerücken (Sous Vide):

Den Rücken von Fett und Sehnen befreien. In 4 gleichgroße Steaks schneiden und mit dem Senf einstreichen. Vakuumieren und bei 62 °C Sous Vide Wasserbad von **fusionchef** 35 Minuten Sous Vide garen. Die Butter in der Pfanne aufschäumen. Das Fleisch kurz von beiden Seiten darin wenden und salzen. Vor dem Servieren den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und auf dem Fleisch verteilen.

Die Schalotte in etwas Öl anschwitzen und mit dem Schweinefond aufgießen. Etwas einkochen lassen und mit der Sahne auffüllen. Den Sud aus dem Beutel dazugeben und würzig mit Salz abschmecken. Nicht mehr kochen lassen.

Kohlrabi (Sous Vide):

Die Kohlrabis dünn schälen. In vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Das Grün vom Stängel zupfen und in feine Streifen schneiden. Die Kohlrabischeiben mit der Butter, Salz und Wasser vakuumieren. Bei 85 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 40 Minuten garen. Herausnehmen und in einem Topf kurz die Flüssigkeit verkochen lassen. Zum Schluss die grünen Streifen unterheben und servieren.

Dazu empfehlen wir: Kroketten