

# Sous Vide Schweinshaxe mit Krautsalat

Autor: Diego Dato



## Zutaten

### Schweinshaxe (Sous Vide):

4 Schweinshaxen

### Krautsalat (Sous Vide):

200 g Weißkraut  
2 g geriebene Orangenschale  
2 g geriebene Zitronenschale  
1 g geriebener Ingwer  
25 g Schweineschmalz  
Salz, Pfeffer

### Aprikosenpüree:

60 getrocknete Aprikosen  
1 Vanilleschote  
1 l Wasser  
100 g Zucker  
1 EL brauner Rum

### Beilage:

Zur Schweinshaxe sautierte und karamellierte Mini-Maiskölbchen und Schwarzwurzeln reichen.

## Zubereitung

### Schweinshaxe (Sous Vide):

Die Schweinshaxen 3 Stunden lang marinieren, gründlich säubern und in der Pfanne rundum kurz anbraten. Abkühlen lassen und anschließend mit 20 ml Schweinebrühe und einem nussgroßen Stück Butter vakuumieren. Bei 64 °C im Wasserbad des **fusionchef** Sous Vide Garer 24 Stunden Sous Vide garen. In Eiswasser abkühlen und beiseite stellen.  
10 Minuten bei 180 °C im Ofen erwärmen und dabei immer wieder mit Brühe übergießen.

### Krautsalat (Sous Vide):

Weißkraut in feine Julienne schneiden und in eine Schüssel geben. Orangenschale, Zitronenschale, Ingwer und Schmalz hinzufügen, gründlich mischen und anschließend vakuumieren.  
Bei 90 °C im Wasserbad des **fusionchef** Sous Vide Garer 20 Minuten Sous Vide garen. In Eiswasser abkühlen und beiseite stellen.

### Aprikosenpüree mit Vanille:

Sämtliche Zutaten 30 Minuten lang bei schwacher Hitze garen. Vom Herd nehmen und die Vanilleschote entfernen. Den Rum einrühren. Im Thermomix pürieren und anschließend durch ein feines Sieb streichen.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Diego Dato zur Verfügung gestellt.