

Autor: Jason Logsdon



Zutaten

Für 6 Personen:

Huhn (Sous Vide):

4 St. Hähnchenbrust
1 Tl. Knoblauchpulver
1 Tl. Ingwerpulver
Pfeffer

Fertigstellung des Gerichts:

500 g Vollkornspaghetti, oder andere
Nudeln Ihrer Wahl

Walnussauce:

120 g Walnüsse
1 Scheibe Brot ohne Rinde
83 ml Vollmilch
2 Eßl. Sahne
2 Knoblauchzehen, grob gehackt
3 Eßl. Olivenöl
Salz und Pfeffer

Garnitur:

2 Eßl. frische, gehackte Petersilie
2 Eßl. frisches, gehacktes Basilikum
2 Eßl. gehackte Walnüsse
Parmesan

Zubereitung

Huhn (Sous Vide), vor dem Wasserbad:

Die Gewürze in einer Schüssel miteinander vermischen. Die Gewürzmischung über die Hühnerbrüste streuen und einzeln in einem Sous Vide Vakuumbutel vakuumieren.

So vorbereitet können Sie die Beutel bis zu 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren, für 6 Monate einfrieren oder sofort garen.

Huhn (Sous Vide), garen:

Bei 60,5 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** für 2 bis 4 Stunden Sous Vide garen. Sie können das Gericht jetzt fertigstellen oder zu einem späteren Zeitpunkt.

Für spätere Fertigstellung: den Beutel aus dem Wasserbad nehmen und in Eiswasser legen, bis es abgekühlt ist. Sie können den Beutel für 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren oder für 6 Monate einfrieren.

Fertigstellung:

Eine Pfanne bei mittlerer Hitze wärmen. Salzwasser zum Kochen bringen, Spaghetti hineingeben und kochen bis sie gar sind.

Walnussauce:

Alle Zutaten in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben und zu einer glatten, dicken Sauce verarbeiten. Wenn sie zu dick ist geben Sie noch etwas Milch hinzu.

Die Beutel aus dem Wasserbad nehmen, die Hühnerbrüste entnehmen und trocknen. In der Pfanne goldbraun anbraten: ca. 1 oder 2 Minuten pro Seite. Vom Herd nehmen und in 1 cm breite Scheiben schneiden.

Die gekochten Nudeln in eine Schüssel geben und die Walnussauce hinzufügen. Gut vermischen. Mit den frischen Kräutern gehackten Walnüssen und den Scheiben der Hühnerbrust garnieren. Parmesan darüber reiben und servieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Jason Logsdon zur Verfügung gestellt.