

Autor: Alvin Leung
Zubereitungszeit: 10 Minuten
Garzeit: 6 Stunden 40 Minuten



Zutaten

200g Spanferkel

1 St. Fuji Apfel
½ Vanilleschote
1 EL Sichuan Chiliöl
100ml Einfachsirup

Zubereitung

Die Haut vom Spanferkel entfernen. Großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Bei 60 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** für 6 Stunden Sous Vide garen. Das Fett von der Haut kratzen. Über Nacht dehydrieren. In dünne Streifen schneiden. Frittieren.

Den Apfel schälen und entkernen. Mit einem Ausstecher Kreise ausstechen. Bei 80 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** für 40 Minuten Sous Vide garen.

Das Mark der Vanilleschote auskratzen. Das Vanillemark, Sichuan Chiliöl und den Sirup miteinander vermischen. Die Apfelkreise in der Mischung marinieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Alvin Leung zur Verfügung gestellt.