

Rinds-Red Curry in Weckglas

Warme Küche/Fleischgerichte

ZUTATEN

600 g Rindschuftdeckel ohne Fett, vakuumiert, dressiert, (CH)

Sauce:

30 g Sonnenblumenöl

15 g Knoblauch

50 g Schalotten

40 g Red Curry Paste

15 g Zucker

10 St Kaffirblätter

2 Stangen Zitronengras

Chilischoten

500 g Kokosmilch

400 g Geflügelfond

10 g Geflügelfond-Paste

10 g Fischsauce

10 g Sojasauce

Thai-Basilikum

20 g Reismehl



VORBEREITUNG

- Weckgläser, Deckel und Dichtungsringe im Dampf oder in siedendem Wasser für fünf Minuten sterilisieren
- Rindschuftdeckel, wenn nötig parieren und in 6–10 g Würfel schneiden

ZUBEREITUNG

Fleisch kann zuerst

- im Wasser blanchiert werden
- oder im Salzwasser mariniert (900 g Wasser, 100 g Salz) werden
- oder in der Bratpfanne sautiert werden

Sauce

- Knoblauch und Schalotten im Sonnenblumenöl andünsten
- Red Curry Paste, Zucker, Kaffirblätter, Zitronengras, Chilischoten mitdünsten
- Restliche Zutaten begeben und einkochen
- Reismehl in kaltem Wasser auflösen und die Sauce damit binden
- Durch ein Drahtspitzsieb passieren
- Abschmecken

Fleisch und Sauce

- Fleischwürfel in Weckgläser geben, mit Sauce aufgiessen und gut verschliessen
- Im Wasserbad bei 66 °C ca. 16–20 Stunden garen
- Servieren oder im Eiswasser abkühlen

Hinweis für die Praxis

- Hygienerichtlinie der GHP muss eingehalten werden
- Je länger das Fleisch gart, desto weicher und strukturloser wird es



Kalbsbrustschnitten mit Honig und Sojasauce

Warme Küche/Fleischgerichte

ZUTATEN

4 St Kalbsbrustschnitten, (CH), (Stück à ca. 180 g)

Marinade:

150 g Sojasauce
40 g Reisweinessig
70 g Honig
150 g Demi-Glace



VORBEREITUNG

Fleisch

- Kalbsbrustschnitten, wenn nötig binden

Marinade

- Sojasauce und Reisweinessig aufkochen
- Honig begeben und erkalten lassen

ZUBEREITUNG

Fleisch

- Kalbsbrustschnitten und Marinade in einen Sous-vide-Beutel geben und vakuumieren
- Im Wasserbad bei 58 °C ca.16–20 Stunden garen
- Druckprobe machen und im Eiswasser abkühlen
- Für mindestens zwei Tage im Fleischfrigo lagern

Regenerieren

- Im Sous-vide-Beutel im Dampf oder im Wasserbad regenerieren

Sauce herstellen

- Marinade in einer Sauteuse reduzieren und mit Demi-Glace aufgiessen
- Abschmecken

Hinweis für die Praxis

- Kalbsbrustschnitten können unter dem Salamander glasiert werden
- Glasur: 20 g Sojasauce und 20 g Honig vermischen

Schweinsbrust mit Bier und schwarzem Pfeffer

Warme Küche/Fleischgerichte

ZUTATEN

1,5 kg	Schweinsbrust, dressiert, mit Schwarte, (CH)
100 g	Zucker
50 g	Wasser
300 g	Bier, dunkel
10 g	Pfefferkörner, schwarz, gebrochen



VORBEREITUNG

Fleisch

- Schweinsbrust, wenn nötig parieren
- Schwarte rautenartig einschneiden

Marinade

- Zucker karamellisieren, mit Wasser ablöschen
- Bier und Pfefferkörner dazugeben und abkühlen

Marinieren

- Schweinsbrust und Marinade in einen Sous-vide-Beutel geben und vakuumieren
- Für mindestens zwei Tage im Fleischfrigo lagern

ZUBEREITUNG

Fleisch

- Marinade in ein Kochgeschirr giessen
- Schweinsbrust mit der Schwarte nach unten in die Marinade legen
- Im Hold-o-mat bei 85 °C bis auf eine Kerntemperatur von 73 °C garen
- Schweinsbrust auf ein Backblech mit der Schwarte nach oben legen
- Im Ofen bei 220 °C ca. 12 Minuten braten
- Unter dem Salamander die Schwarte aufpoppen lassen



Siedfleisch nach moderner Art

Warme Küche/Fleischgerichte

ZUTATEN

1,5 kg	Rindsschulterspitz, vakuumiert, dressiert, (CH)
300 g	Rindsbouillon
	Pfefferkörner
	Senfkörner
	Lorbeerblätter
	Abschmecken



VORBEREITUNG

- Rindsschulterspitz, wenn nötig parieren

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten in einen Sous-vide-Beutel geben und vakuumieren
- Im Wasserbad bei 66 °C ca. 20–24 Stunden garen
- Druckprobe vornehmen
- Servieren oder im Eiswasser abkühlen

Hinweis für die Praxis

- Hygienerichtlinie der GHP muss eingehalten werden
- Je länger das Fleisch gart, desto weicher und strukturloser wird es