Schweinefilet sous-vide im Pancettamantel

Rezept zur Verfügung gestellt mit Erlaubnis der Veröffentlichung bei einem Kenwood-Kochevent bei Backkonzepte 12/2016

Das Rezept stammt von einem ehemaligen Kenwoodkoch.

Zutaten:
1 ganzes Schweinfilet (ca. 700 gr)
2-3 Zweige Salbei
150 gr. Pancetta oder anderer luftgetrockneter Schinken in dünnen Scheiben
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Außerdem benötigt:
Frischhaltefolie/Alufolie

Zubereitung:
Filet rundherum kräftig salzen und pfeffern.

Die Pancetta-Scheiben übereinanderlappend auf Frischhaltefolie auslegen, darauf die gezupften Salbeiblätter verteilen und das Filet mit der Frischhaltefolie wasserdicht einwickeln.

Das Ganze nochmals fest in Alufolie einwickeln und die Enden gut zudrücken.

Die Rührschüssel mit 2,5 Liter heißem Wasser füllen und die Temperatur von 56 Grad (handschriftlich im Rezept vermerkt 58 Grad) einstellen. Die Maschine auf Intervallrührstufe 3 ohne Rührelement anlaufen lassen. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, das Filet auf 50 MInuten im Wasserbad ziehen lassen.

Zum Ende des Garprozesses das Fleisch herausnehmen, ausweickeln und etwas abkühlen lassen. Anschließend in einer sehr heissen Pfanne mit etwas Rapsöl, einer angedrückten Knoblauchzehe und einem Zweig Rosmarin von allen Seiten anbraten.

Gemüse sous vide garen

Gemüse wird sous vide immer mit 85 Grad gegart.

Nachstehend Anwendungsbeispiele, diese Zusammenstellung wird immer weiter ergänzt.

Brokkoli roh würzen und Stück Butter dazu, einschweißen, 60 Min/85 Grad (Foto Franziska Fischer)

Karotten mit einem TL braunem Zucker bestreuen, Butterflocken drauf, einschweissen. 40 Min/85 Grad. Dann entweder so essen oder noch kurz in der Pfanne scharf anbraten. (Foto Gisela Martin)

Fenchel zerkleinern, etwas Wasser mit Gemüsepaste verrühren und alles zusammen einschweißen. 40 Minuten/85 Grad. Lecker! (Foto Gisela Martin)

1kg Spargel auf 3 Päckchen verteilt.
Zwei habe ich ohne alles gemacht. Beim 3. habe ich etwas Salz, Gemüsepulver und ein Stück Butter reingelegt.
20 min bei 83 Grad. Drucktest machen, ob Konsistenz passt.
(Foto Franziska Fischer)

Lachs sous vide

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Franziska Fischer

Zutaten:
Lachsfilet

Gewürze
Butter

Zubereitung:
Den Lachs für 10 Min in Salzwasser (Salzverhältnis 1/10) einlegen (das macht man, damit das Eiweiß nicht herausläuft). Danach trockentupfen.
Den Lachs nach Belieben würzen und mit einem Stück Butter einschweissen.

Wasser in Kessel auf 53 Grad erwärmen und 30 Minuten bei 53 Grad im Wasser ziehen lassen.

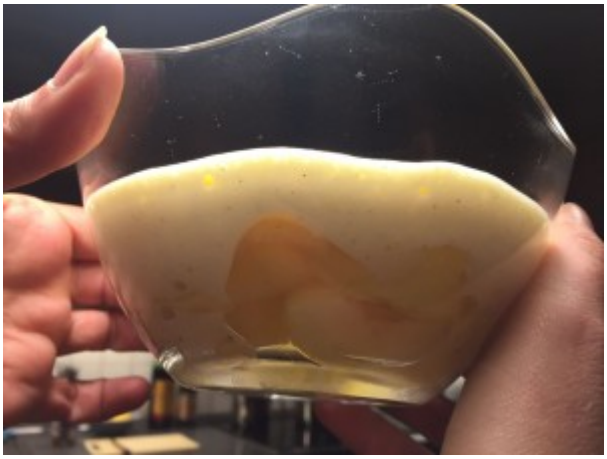
Danach kurz in der Pfanne anbraten, fertig.

Hühnerbrust Sous vide gegart mit Süßkartoffelstampf und Petersilien-Pesto

Rezept von Elisabeth Opel

Download (PDF, Unknown)

Sous Vide Apfel mit Vanille Zabaione



Rezept und Fotos von Sabine Schörman

Zutaten:
2 mehlige / etwas weichere Äpfel
40 ml Apfelsaft
30 gr. Zucker

Zubereitung:
Die Äpfel mit dem Multi, Schnitzelwerk oder Trommelraffel in Scheiben schneiden.
Zusammen mit dem Apfelsaft und dem Zucker vakuumieren.

20-30 min bei 85 Grad in der CC ziehen lassen. Eher etwas länger als zu kurz.
Es gibt einen weichen, warmen Apfel, leicht bissfest und trotzdem weich.

Ein einfaches, warmes Winterdessert fürs Herz

Dazu eine Vanille Zabaione.
Im Blog gibt es auch noch weitere Varianten für Zabaione.
Geht einfach mal über die Suche

Seeteufelbäckchen sous-vide

mit Ingwersalsa

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Steffi Grauer

Noch mehr Rezepte von Steffi Grauer findet ihr auch auf http://www.kochtrotz.de/

Für: 8 Personen

Zutaten Seeteufelbäckchen:
21 Kaffir-Limettenblätter
1 Stück Ingwerknolle (ca. 15 cm)
2 El Olivenöl
16 kleine Seeteufelbäckchen (à ca. 100 g), alternativ Putenfilet
Salz
Pfeffer aus der Mühle
5 El Sesamöl
2 Knoblauchzehe
2 El Sonnenblumenöl
Saft von 2 Limetten
2 Lauchzwiebeln
8 Tomaten
2 Orange
1 Messerspitze Sambal oelek
2 Bund frischer Koriander

Vakkumiergerät
Beutel

Zubereitung:
Ingwer schälen und im Multi-Zerkleinerer mit der dünnsten Scheibe scheiben schneiden lassen. 16 Kaffirlimettenblätter in der Mitte einmal umknicken, das gibt mehr Aroma.

Seeteufelbäckchen mit wenig Sesamöl einreiben. In einen Beutel kommen immer 2 Seeteufelbäckchen. Jedes Bäckchen mit je 1 Kaffirlimettenblatt, 1 dünne Scheibe Ingwer und 1 Zweig Koriander belegen. Beutel vakuumieren.

2 Liter Wasser in den Topf vom Cooking Chef füllen und auf 58 Grad aufheizen lassen.

Beutel ins Wasser legen, Spritzschutz aufsetzen. Fisch bei 58 Grad für 35 Minuten SousVide garen.

Fisch aus dem Beutel nehmen, Gewürze entfernen. Pfanne auf höchster Stufe erhitzen. Sobald sie heiß ist, 2 EL Sesamöl hineingeben und den Fisch pro Seite für 20 Sekunden scharf anbraten.

Nach Belieben noch leicht pfeffern und salzen.

Sofort mit dem Risotto und der Salsa anrichten uns servieren, siehe unten.

Zubereitung Ingwersalsa:
Zubereiten während der Fisch gart.

Knoblauch und restlichen Ingwer im Multi-Zerkleinerer hacken lassen, circa 20 Sekunden auf höchster Stufe.

Beides in die Schüssel vom Cooking Chef geben, Flexi-Rührelement einsetzen und bei 140 Grad, Stufe 3 Intervall mit Sonnenblumenöl anbraten (2 – 3 Minuten).

In der Zwischenzeit Limetten auspressen, Lauchzwiebeln putzen und im Multi-Zerkleinerer mit der feinsten Scheibe zu Ringen schneiden lassen. Tomaten würfeln (im Würfler), Orange schälen, Filets schneiden und würfeln. Restlichen Koriander im Multi-Zerkleinerer grob hacken.

Knoblauch-Ingwer-Gemisch mit Limettensaft ablöschen, Kaffirlimettenblätter in der Mitte knicken und ebenfalls dazu geben.

Alle weiteren Zutaten in die Schüssel vom Cooking Chef geben. Auf Stufe 1 Intervall bei 140 Grad für 3 Minuten einkochen lassen.

Fisch mit Salsa anrichten und etwas gehackten Koriander über die Salsa streuen.

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Steffi Grauer

Lammkarree sous-vide Spargelmousse Tomatenchutney Kartoffelwürfel

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Steffi Grauer

Noch mehr Rezepte von Steffi Grauer findet ihr auch auf http://www.kochtrotz.de/

Menge: 8 Portionen

Zutaten Spargelmousse:
500 g Spargel weiß oder grün
300 ml Sahne (laktosefrei)
7 Blatt Gelatine oder entsprechend Agar-Agar
3 Prisen Salz
2 Prisen Pfeffer weiß
2 Eiweiß
Frischhaltefolie
Speiseringe – 8 Stück, Durchmesser ca. 7 cm oder Schüssel
neutrales Öl

Zutaten Tomaten-Chutney:
0,5 kg vollreife Tomaten
1 größere Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 TL Ras el Hanout im Mörser zerstoßen
1 TL gelbe Senfsamen
2 Prisen Meersalz
150 ml milder Weißweinessig
50 g brauner Zucker

Zutaten Kartoffelwürfel:
1 – 1,5 kg Kartoffeln
Olivenöl
2 – 3 Rosmarinzweige
Meersalz

Zutaten Lamm:

2	Lammkarree à circa 500 Gramm
8	Thymianzweige
8	Rosmarinzweige
2	Vakuumierbeutel

Zubereitung Spargelmousse:
Spargel schälen und Enden abschneiden. Spargel in Stücke schneiden. 8 Spargelspitzen für Deko zur Seite legen. Spargelspitzen später nebenher in Salzwasser al dente garen.

Kochrührelement einsetzen, Sahne und Spargelstücke für 15 Minuten bei Intervallstufe 2 105 Grad köcheln lassen. Spargel-Sahne-Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse im Glasaufsatz auf höchster Stufe gut pürieren.

Gelatine nach Packungsangabe einweichen und danach gut ausdrücken.

Gelatine zur Spargelmasse geben auf höchster Stufe für 20 Sekunden mixen. Spargelmasse in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Speiseringe mit dem neutralen Öl innen einpinseln. Teller oder andere Unterlage mit Frischhaltefolie auslegen. Speiseringe auf Unterlage setzen.
Alternative: Sind keine Speiseringe vorhanden, so kann die Masse auch in einer Schüssel kalt gestellt werden und später werden einfach Nocken abgestochen.

Eiweiß mit 1 Prise Salz in die Rührschüssel geben und mit dem

Ballonschneebesen auf höchster Stufe zu Eischnee schlagen.

Sobald die Spargelmasse herunter gekühlt ist, den Eischnee mit dem Schneebesen unterheben.

Jetzt die Speiseringe gleichmäßig mit der Spargelmasse füllen.

Für circa 1,5 – 2 Stunden kühl stellen und fest werden lassen.

Vor dem Servieren die Speiseringe abziehen, auf Teller setzen und mit Spargelspitzen garnieren.

Zubereitung Tomatenchutney:
Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Stielansätze entfernen und den Rest in grobe Stücke schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebeln schälen, Zwiebeln achteln und im Multizerkleinerer mit der groben Scheibe würfeln lassen.

KochRührelement einsetzen. In der Rührschüssel der Cooking Chef Senfsaat und Ras el Hanout ohne Fett anrösten bis sie duften.

Alle weiteren Zutaten hinzugeben, kurz aufkochen lassen und bei 100 Grad für 1 Stunde einkochen lassen. Das Chutney soll sämig werden. Eventuell noch 1 TL Tomatenmark unterrühren lassen.

Noch einmal kräftig abschmecken.

Zubereitung Lamm:
Das Lamm-Karree vakuumieren, je einen Rosmarin und 2 – 3Thymianzweige mit in den Beutel geben.

Wasser in die Schüssel der Cooking Chef füllen und auf Intervallstufe 1 auf 58°C aufheizen.

Lammkarree bei 58°C etwa 55 Minuten im Wasserbad ziehen

lassen.

Das Lamm aus dem Wasserbad und dem Vakuumbeutel befreien. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Lamm-Karree im Ganzen von allen Seiten kräftig anbraten.

Das Lamm-Karree zu Koteletts aufschneiden und mit etwas Pfeffer und Meersalz bestreuen.

Zubereitung Kartoffeln:
Kartoffeln schälen und in circa 1 cm große Würfel schneiden (geht gut mit Würfelschneider), wässern bis zum Gebrauch.

Vor dem Braten Kartoffelwürfel gut abtrocknen.

Pfanne mit Öl erhitzen und Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze für 15 – 20 Minuten goldbraun braten. Gargrad testen.

Jetzt noch die Teller anrichten

Kalbsfilet sous vide gegart mit Morchelrahm und cremiger Polenta

Rezept und Fotos von Maren Grau-Soumana Mayaki

Zutaten für 4 Personen:
1000 g Kalbsfilet
50 g getrocknete Morcheln
20 g Schalotten
200 g Sauerrahm
100 ml Weißwein
Salz, Pfeffer,
Olivenöl
150 g Polenta
500 ml Sahne
500 ml Milch
50 g Schalotte
Lorbeer,
Knoblauch,
Salz, Pfeffer

Benötigtes Zubehör:
Multizerkleinerer Koch-Rührelement Flexi-Rührelement
Gewürzmühle

Arbeitzeit: 45 min
Koch-/Backzeit: 120 min
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitung:
Das Kalbsfilet parieren und mit Gewürzen und Olivenöl vakuumieren.

In der CC bei 56 Grad 2 Std Intervallstufe 3 ohne Rührelement ziehen lassen.

Das Filet aus dem Beutel herausnehmen und im Stück scharf in einer Grillpfanne von allen Seiten anbraten. Die Dauer hängt vom gewünschtem Gargrad des Fleisches ab. Nach dem Anbraten das Fleisch außerhalb der Pfanne mind. 10 in Alufulie gewickelt ruhen lassen, damit sich derFleischsaft setzt.

Für den Morchelrahm die getrockneten Morcheln im Multizerkleinerer zerkleinern. Gerne auch noch 5 Gramm Morcheln mit der Gewürzmühle zu Pulver mahlen und damit später die Soße abschmecken. Die zerkleinerten Morcheln mit kochendem Wasser überbrühen, bis sie bedeckt sind und ziehen lassen (am besten am Abend vorher).

Die Morcheln aus dem Wasser nehmen (das Einweichwasser aufbewahren !!!), ausdrücken und mit den kleingehakten Scharlotten in Olivenöl anbraten, mit dem Weißwein ablöschen, aufkochen und mit dem Sauerrahm verrühren. Gerne nun etwas Einweichwasser und gem. Morcheln verdünnen. Gut durchziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die cremige Polenta, (wir hatten die von Kattus) das Flexi-Rührelement einsetzen, Intervallstufe 1, 100-120 Grad, etwas Olivenöl in den Topf geben und die Polenta kurz anrösten. Sahne und Milch angießen, mit Lorbeer, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Ca. 10 min rühren lassen, bis eine cremige Konsitenz entstanden ist. Gerne am Ende für den Geschmack ein Stück Butter unterrühren.

Die cremige Polenta mit den in Tranchen geschnittenem Kalbsfilet und dem Morchelrahm dekorativ anrichten.

Schweinefilet sous-vide – Variationen

Foto von Franziska Fischer – Rezept Nr. 1

1. Rezept von Franziska Fischer – Gefülltes Schweinefilet

Sous-Vide

Mein Filet habe ich vakumiert, mit einem Gerät von Unhold und in der Kenwood Coking Chef gekocht.

Zutaten:
1 Schweinefilet, meins hatte 550g
Handvoll getrocknete Tomaten in Öl
Handvoll Wallnüsse
Handvoll Feta
Einige Basilikumblätter
Schwarzwälder Schinken, oder Speckscheiben
Senf, Salz, Pfeffer
Küchenschnur

Zubereitung:
Das Fleisch parieren und längs einschneiden u d aufklappen.
Die Zutaten für die Füllung im Mixer (z.B. Multizerkleinerer) pürieren, oder mit dem Messer fein schneiden.
Das Fleisch von innen und aussen würzen. Mit Senf einstreichen.
Die Füllung auf das Fleisch legen, das Stück zuklappen.
Den Schinken auslegen, Fleisch darauf legen und einwickeln.
Mit der Küchenschnur zusammen binden.
Das Stück nun in einen Vakumierbeutel legen, verschweissen.
3l Wasser in die Schüssel der KCC auf 60 Grad einstellen, Fleisch beigeben und bei Intervallstufe 3 für 60min ziehen lassen.
Auch wenn das Fleisch länger im Wasser bleibt, wird es nicht trocken.

Nun den Beutel aufschneiden. Den Saft auffangen.
In einem heissen Topf das Filet rundum anbraten, aufschneiden und servieren.

Den Saft in die Sauce geben.

Bei mir gab es eine Sauce Café de Paris dazu.
Serviert mit Salaten und Nudeln.

2. Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:
1 Schweinefilet
4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian
4 EL Olivenöl

Zubereitung:
Das Filet von Fett und Sehnen befreien.

Salzen und Pfeffern und in einen Vakuumbeutel geben.

Rosmarin, Thymian und Öl darüber geben und vakuumieren.

3 L Wasser in die Rührschüssel und das vakuumierte Fleisch bei 58 Grad ohne Rührelement ca. 90 Min. bei geschlossenem Deckel (Spritzschutz) garen.

Anschließend bei höchster Temperatur in einer Pfanne kurz rundherum anbraten.

Rinderfilet sous vide

Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:
1 Rinderfilet
4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian
2 Knoblauchzehen (angedrückt)
50 gr. Butter

Zubereitung:

Kalbsfilet von Fett und Sehnen befreien.

Salzen und Pfeffern und in einen Vakuumbeutel geben.

Rosmarin, Thymian, die angedrückten Knoblauchzehen und die Butter darüber geben und vakuumieren.

3 L Wasser in die Rührschüssel und das vakuumierte Fleisch bei 58 Grad ohne Rührelement ca. 3,5 Stunden bei geschlossenem Deckel (Spritzschutz) garen.

Anschließend bei höchster Temperatur in einer Pfanne kurz rundherum anbraten.