

Rumpsteak sous-vide

Für 2 Personen:

2 Rumpsteaks à 250 g	Salz, Pfeffer	Olivenöl
1 Vakuumbbeutel	1 Sous-Vide-Stick	Meersalz

Remoulade:

250 g Mayonnaise	150 g griech. Joghurt, 10%	1 TL Apfel-Senf
1 TL Knoblauch-Honig	2 TL eingel. Senfsaat	Salz, Pfeffer
$\frac{1}{2}$ TL Piment d'Espelette	4 Gewürzgurken, gewürfelt	$\frac{1}{4}$ Apfel, gewürfelt
2-3 EL eingel. Zwiebeln	2 gekochte Eigelbe, zerdrückt	1 Bund Schnittlauch
2 EL frischer Dill		

Bratkartoffeln:

750 g festk. Kartoffeln	Butterschmalz	Salz, Pfeffer
Schnittlauch		

Einen Topf mit Wasser füllen, den Sous-Vide-Stab hineinstellen und befestigen.

Das Fleisch trockentupfen, großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. In einen Vakuumbbeutel legen, einen Schluck Olivenöl zufügen und gut verteilen. Den Beutel verschließen und vakuumieren. Den Beutel in den Topf einlegen und den Sous-Vide-Stick auf die gewünschte Temperatur einstellen (54°C). Für 2 Stunden garen, dann ist die Kerntemperatur erreicht. Für größere Steaks entsprechend mehr Zeit einplanen. Das Fleisch darf problemlos länger garen, denn es wird die Kerntemperatur nicht überschreiten.

Den Vakuumbbeutel öffnen und die Steaks auf einen Teller geben, den Fleischsaft unbedingt auffangen und in eine Sauce geben.

Öl mit einem Stich Butter in einer Pfanne erhitzen, die Steaks trockentupfen und von jeder Seite ca. 60 Sekunden sehr scharf anbraten, dann servieren.

Remoulade:

Die Mayonnaise mit dem Joghurt, Apfelsenf, Knoblauchhonig und Senfsaat vermischen, dann mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. Gewürzgurken- und Apfelwürfel, Eigelbe, Zwiebeln, Schnittlauch und Dill unterrühren und etwas durchziehen lassen.

Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln am Vortag als Pellkartoffeln kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln im Topf ausdampfen lassen. Noch warm schälen, dann bis zum nächsten Tag vollständig auskühlen lassen. Am nächsten Tag die Kartoffeln in Scheiben schneiden, auf zwei Pfannen verteilen und in Butterschmalz bei mittlerer Hitze langsam goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und vor dem Servieren den Schnittlauch darübergeben.

NN am 08. Juni 2023