



RINDSFILET SOUS-VIDE MIT RISOTTO



ZUT

2 Stück Rindsfilet vakuumiert

Öl

Meersalz und
frisch gemahlener Pfeffer

dazu passt perfekt:

40 g Parmesan in Stücken

2 Schalotten

20 g Butter und

10 g Olivenöl

320 g Risottoreis

60 g trockener Weisswein

1 Brühwürfel oder 1 TL Gewürzpaste

20 g Butter und Parmesan

ZUBEREITUNG

in den Gareinsatz legen und diesen in den Mixtopf setzen.

Wasser in den Mixtopf geben, bis Vakuumbbeutel vollständig bedeckt ist.

Das Fleisch nun 68 Min. / 50°C / Stufe 1 garen für ein perfektes Medium Rare.

in der Pfanne erhitzen. Fleisch aus Folie nehmen, gut mit einem Tuch abtupfen und
anschliessend ca. 40 Sekunden pro Seite scharf in der Pfanne anbraten.

je nach Geschmack würzen.

in den Mixtopf und 10 Sek. / Stufe 10 fein reiben, umfüllen

beigeben und 5 Sek. / Stufe 5 hacken, mit Spatel nach unten schieben

zugeben und 3 Min./120°C / Stufe 1 dünsten

in den Mixtopf geben und ohne Messbecher 3 Min./120°C / Stufe 1 linksdrehen

befügen und 3 Min./100°C / Stufe 1 linksdrehen ablöschen

zusammen mit 720 g Wasser in den Mixtopf. Mit dem Spatel über den Mixtopfboden
um den Reis zu lösen. Anstelle vom Messbecher den Gareinsatz auf Mixtopfdeckel und
12-13 Min. / 100°C / Stufe 1 linksdrehen. Risotto im Topf 1 Minute quellen lassen.
unterheben und sofort servieren

mmmh