

REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE

GENTLE VEAL - Kalbsbraten Sous Vide



Materialzusammenstellung:

Kalbstafelspitz, Kalbsschulter, Kalbs-weißes Scherzel, ...

RAPS Produkte pro kg Masse:

15-20 g GENTLE VEAL – Sous vide Kalbfleisch Art.Nr.: 30906
Ev. 10-20 g Speiseöl

Herstellung:

1. Fleischstücke mit auf die Masse berechnetem Gewürz einreiben/marinieren (kann auch im Tumbler gemacht werden).
2. Unter Vakuum verpacken (Beutel müssen zum Kochen geeignet sein).
3. Mind. über Nacht durchziehen lassen.
4. Bei 72-74 °C für 14-16 h garen.

REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE



Zubereitung:

- Braten aus der Verpackung nehmen.
- Gelierten Saft in einen Topf geben, aufkochen lassen, ev. mit etwas Wasser verdünnen. Der Saft kann dann, wenn gewünscht, noch mit etwas Sahne verfeinert oder mit Mehl/Stärke gebunden werden.
- Fleischstücke bei 160-180 °C - je nach Größe der Stücke - ca. 40-60 min. braten.
- Zum Schluss kann noch 4-8 min. mit 200-220 °C überkrustet werden.

Tipp:

Es kann beim Vakuumverpacken etwas **Butter** zugegeben werden. Dadurch wird der Geschmack verbessert und man erhält etwas mehr Sauce.