

# REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE

## THRONE OF BONE - Sous Vide Lammkrone/-karree



### Materialzusammenstellung:

Lammkrone, Lammkarree

### RAPS Produkte pro kg Masse:

**20-25 g** **THRONE OF BONE – Sous-vide Lammfleisch Art.Nr.: 30904**  
**Ev. 10-20 g** **Speiseöl**

### Herstellung:

1. Fleisch mit der Würzung einreiben/marinieren.
2. Unter Vakuum verpacken (Vakuumbbeutel müssen zum Kochen geeignet sein).
3. Mind. 24 h durchziehen lassen.
4. Im Kessel bei 58-60 °C für 12-14 h garen.
5. So schnell wie möglich durchkühlen (am besten in Eiswasser).

# REZEPTDIENST

## GEWERBE/INDUSTRIE



### Zubereitung Pfanne/Grill:

- Fleisch ca. 30 min. aus der Kühlung nehmen und temperieren lassen.
- In einer Pfanne oder auf dem Grill für 20-25 min. gut von allen Seiten mit etwas Öl anbraten - mit Deckel auf der Pfanne/auf dem Grill.

TIPP: Am Ende der Garzeit noch Butter zugeben und einige Male durchschwenken.

### Zubereitung Konvektomaten:

- Fleisch ca. 30 min. aus der Kühlung nehmen und temperieren lassen.
- Bei 180 °C für 20-25 min. braten.
- Sollte die Farbe noch nicht zufriedenstellend sein, kann für 2-4 min. mit 200-220 °C überkrustet werden.

### Tipp:

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