



Mit Bierlack glasierte Schweinebrust

Sous Vide

Rezept für 10 Personen

1 Schweinebrust, ohne Knorpel, ungesalzen
15 g Meersalz
0.4 l dunkles Bier
200 g Honig
200 g Aprikosenkonfitüre
600 g Ketchup
0.1 l Scherry-Essig

- Schweinebrust mit Meersalz einsalzen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen
- Schweinebrust abspülen und gut trocknen
- Schweinebrust vakuumieren und Sous Vide 36 Stunden bei 65 °C garen
- Nach dem garen die Schwarte abziehen und mit Gewicht im Kühlschrank pressen
- Alle restlichen Zutaten zusammen auf leichter Stufe einkochen (nicht sprudelnd kochen, weil sonst der Lack bitter wird)
- Schweinebrust mit Bierlack bestreichen und unter dem Salamander oder im Ofen glasieren. Diesen Schritt 3 – 4 Mal wiederholen
- Schweinebrust im Schnellkühler runterkühlen und in Würfel schneiden
- Die Würfel im Kombisteamer regenerieren und unter dem Salamander noch einmal kurz glasieren

Serviervorschlag: als Amuse-Bouche mit einem salzigen Brioche.

Weitere Tipps: kann auch portionenweise professionell schockgefrostet werden.