

Sous Vide gegarter Spargel mit Zitronenbutter

Zeit:ca. 150 min. Portionen:4 Rezeptnr.: 0302

Zutaten:

400 g grüner Spargel oder
Thaispargel
100 g Butter
1 Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Zucker

Fürs Steak:

800 g Ribeye-Steak
Zitronengras, Knoblauch,
Sojasauce, Ingwer, Erdnussöl
Öl zum anbraten
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Spargel schälen.

Den Spargel zusammen mit je einer Prise Zucker, weißem Pfeffer aus der Mühle, dem Zitronensaft und Salz evakuieren. Das Sous Vide Gerät auf 85°C vorheizen. Den Spargel 30 Min. darin garen, aus dem Beutel nehmen, die Flüssigkeit aus dem Beutel in einen Topf geben, erhitzen und evtl. etwas abbinden und sofort zum Spargel servieren.

Das Steak in einen Vakuumbbeutel geben. Zitronengras, Knoblauch und Ingwer in größere Stücke schneiden und zusammen mit 3 EL Erdnussöl und 2 EL Sojasauce zu dem Steak geben.

Vacuumieren und bei 55°C / 120 Min. garen. Fleisch herausnehmen, heiß von beiden Seiten kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Aufschneiden und zum Spargel servieren.

Sous Vide gegarter Spargel mit Zitronenbutter und Ribeye Steak