

11th March 2014 Confit vom Gitzi (Zicklein) / Sous-
Vide gegart



[https://blogger.googleusercontent.com/img/b/R29vZ2xl/AVvXsEhDyPOvfELVK33oC79AGKgmce1E_niHQhSfUVTPNZ8EeFxbPeY21ChF4xDppYIILad3mjmfY_zkAnQk28wI ZCsqFOn_rg73_BS94EFhr5ixKZmG7oU4vcOvxUOC6PbOiPk5ms/s1600/Foto.JPG]

- 1 frischer Gitzi-Schlegel à ca. 1 kg mit Knochen
- 1 Gramm Butter
- 1 Zwiebel, geviertelt
- 2-3 Zweige frischer Salbei
- 2 Zehen Knoblauch geviertelt
- 4 Streifen Schale einer Zitrone
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Hühnerbrühe
- Saft einer Zitrone

Wasserbad (oder Steamer) auf 75 Grad vorwärmen. Den Schlegel mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit 3-4 Blätter Salbei, 100 Gramm Butter in Stücken, Zitronenschale und Knoblauch in einen Vakumbeutel geben. 3 Stunden im Wasserbad garen.


Den Beutel öffnen (Bratensaft und Butter aufheben). Den Schlegel in einen Bräter geben und in heissem Oel allseitig anbräunen. Bratensaft und Butter mit Zitronensaft, Hühnerbrühe und Weisswein angiessen - Zwiebeln beigeben. Zu einem Jus einkochen und abschmecken. Fleisch aufschneiden und mit dem Jus begleiten.

Am besten mit Polenta servieren.



[https://blogger.googleusercontent.com/img/b/R29vZ2xl/AVvXsEhzB5r3AlbDez4peo3QelL7zFeoHOU1JMEBgC9741-DS1efQld_f57abBEumpX5nzRpDM2sSbdtJBLTPPxBjq0NBu2F-Jk31ySpZ3jR44NW9zKoY_IeTHTFpQq40t_Ec7XWGk/s1600/Foto2.JPG]

Posted 11th March 2014 by Unknown

 Add a comment

 Enter Comment