

Sous-Vide-Steak in Heu



Zutaten:

- Ribeye-Steak, 2,5 cm dick
- Bergheu
- Butter

Zubereitung:

1. Wasserbad auf 54°C vorheizen. Jedes Steak in einen Vakuumbbeutel geben, etwas Heu und 1 TL kalte Butter mit in den Beutel geben. Alles vakuumieren. Für ca. 50 min im Wasserbad garen.
2. Gegerate Steaks säubern, auf einen Gitterrost mit Backblech legen und mit einem Gasbrenner auf beiden Seiten anbräunen. Danach die Steaks mit zerlassener Butter bestreichen, kräftig würzen, aufschneiden und sofort mit den Kartoffelecken (siehe unten) servieren.

Kartoffelecken

Zutaten:

- 4 große Kartoffel(n)
- 1 EL Meersalz
- 1 EL Rosmarin
- 4 EL Olivenöl
- 3 Zehen Knoblauch

Zubereitung:

1. Den Backofen auf ca. 180-200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Kartoffeln gründlich gewaschen und achteln. Öl und Salz in einer Schüssel vermengen. Die Kartoffelecken mit der Schale auf Backpapier und Backblech legen. Knoblauch andrücken und mit auf das Blech geben.
3. Die Kartoffeln umgehend für ca. 30-45 Minuten auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben, bis sie knusprig und goldbraun sind.