



ENTRECÔTE SOUS VIDE

ZUTATEN

- 4 Entrecôtes à je 250 bis 300 g
- 4 Rosmarinzweige
- Pfeffer
- Salz
- Bratbutter oder Olivenöl zum anbraten

ZUBEREITUNG

1. Fleisch **mindestens eine Stunde vor der Zubereitung** aus dem Kühlschrank nehmen
2. Entrecôte mit Pfeffer würzen und in einen Vakuumbutel legen. Rosmarinzweig dazugeben und alles vakuumieren (Solltet ihr kein Vakuumiergerät zu Hause haben, hilft euch sicher auch euer Metzger)
3. **Mit Messerabdeckung:** Messerabdeckung einsetzen, Mixtopf mit ca. 2 Liter warmem Wasser füllen, Entrecôtes (je nach dem passen so auch noch mehr Fleischstücke in den Mixtopf) hineinlegen
4. **Mit Garkorbchen:** Mixtopf mit ca. 2 l warmem Wasser füllen, Garkorbchen einhängen und Fleisch (**max. 3 Entrecôtes**) hochkant hineinlegen
5. Bei beiden Varianten so viel Wasser nachfüllen bis die Fleischstücke komplett bedeckt sind
6. Deckel und Messbecher einsetzen, Fleisch **55 Min. / 55° / Stufe 1** garen (medium)
7. Kurz vor Ablauf der Garzeit eine Pfanne mit Bratbutter oder Öl heiss werden lassen
8. Fleisch aus dem Garbeutel nehmen, mit Haushaltspapier abtupfen, mit Salz würzen und in der heissen Pfanne von allen Seiten kurz und scharf anbraten. So entstehen die klassischen Röstaromen
9. Anschliessend tranchieren und nach Belieben mit Fleur de Sel bestreuen