



BERSTECHEER

Vakuulgaren / Sous Vide Hickory-Rauchrückenhäppchen vom Reh

Zutaten (für 4 Personen)

1 Rehrückenlachs
1 TL Liquid Smoke+200 ml Weißwein
trocken
1 TL
Knoblauch Granulat
1 Kopf Lollo Rosso
100 g Rucola
1 Stange Staudensellerie
1 Schalotte
2 EL geröstete Kürbiskerne
50 g Sonnenblumenkerne
6 EL Sonnenblumenöl
2 EL Kürbiskernöl
1 EL Essig
100 ml kalte Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Rückenlachs halbieren, salzen und pfeffern, mit Knoblauchgranulat bestreuen und jeweils in einen Vakuumbutel legen. Liquid Smoke mit dem Wein verrühren und zu gleichen Teilen in die Beutel verteilen. Vakuumieren und bei 58° C für 60 Minuten im Thermalisierer garen. Kurz tuhen lassen und dann in dünne Scheiben schneiden. Den Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Den Staudensellerie waschen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Ringe schneiden. Aus Essig, Öl und Gemüsebrühe das Dressing anrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat auf Teller verteilen. Zwiebelringe, Selleriescheibchen und geröstete Kürbiskerne darüber streuen. Mit dem Dressing beträufeln, Rückenscheiben darauf anrichten. Die sehr geschmacksintensiven Rauchrückenhäppchen können gut in größeren Mengen vorbereitet werden, sie schmecken warm sowie kalt.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de