

AEG

Rotbarsch mit Senfgurken und Lauch

Beheizungsart: Sous Vide
Temperatur: 70 °C
Zeit: 25 Minuten
Wasser: 500 ml
Portionen: 2



2 Rotbarschfilets à 200 g
60 g Senfgurken
100 g Lauch
50 ml Sahne
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Vorbereitung: Den Lauch waschen und ebenso wie die Senfgurken in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Fischfilets salzen und pfeffern. Alle Zutaten zusammen vakuumieren.

Zubereitung: Den Rotbarsch auf der Einschubebene 3 im Programm „Sous Vide“ bei 70 °C für 25 Minuten garen.

Neues Kochen
kochZEIT
für Genießer