

Saftig, saftiger, Schweinekotelett Sous Vide gegart

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

55
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

2 Schweinekoteletts (à 250 g)
4 Zweige Thymian
2 Knoblauchzehen
1 Esslöffel Pflanzenöl
2 Esslöffel Butter
2 Schalotten
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Vakuumiergerät
Vakuumierbeutel
Sous-Vide-Garer

Die Gelinggarantie für saftige Schweinekoteletts? Ganz klar: Das Sous-Vide-Garen. Bevor du dem Fleisch in der brutzelnd heißen Pfanne den Feinschliff verpasst, gart es zunächst bei gemütlichen 60 °C sanft vor sich hin: Da bleibt genug Zeit, um sich entspannt um Gäste oder Beilagen zu kümmern - wenn du die überhaupt noch brauchst. Die Koteletts sprechen für sich!

- 1 -

Koteletts mit Küchenpapier trocken tupfen.

- 2 -

Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden.
Knoblauch schälen.

- 3 -

Sous-Vide-Garer mit Wasser füllen und auf 60 °C temperieren. Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Schalotten, Knoblauch und Thymian in einen Vakuumbeutel füllen. Beutel vakuumieren und im Wasserbad 50 Minuten garen lassen.

- 4 -

Fleisch aus dem Beutel nehmen und trocken tupfen.
Thymian, Schalotten und Knoblauch ebenfalls aus dem Beutel nehmen und beiseitestellen.

- 5 -

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und Koteletts pro Seite ca. 45 Sekunden scharf anbraten, bis sie braun sind.
Butter sowie Thymian, Knoblauch und Schalotten in die Pfanne geben und über den Koteletts verteilen.