



Riesenkrevetten mit Avocadosalat und Pfirsichkompott

Sous Vide

Rezept für 10 Personen

Riesenkrevetten Sous Vide

- 1500 g Riesenkrevetten 8/12, geschält, entdarnt
- 15 g Olivenöl mit Limone
- 15 g Salz

Avocadosalat

- 340 g Avocado-Fruchtfleisch
- 250 g Tomaten, geschält, entkernt
- 7 g Salz
- 15 g Olivenöl mit Limone
- 5 g Petersilie, glattblättrig, frisch
- 1 x Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Pfirsichkompott

- 400 g Pfirsich, frisch, entsteint
- 50 g Zwiebeln, feingehackt
- 50 g Aceto balsamico weiss / Balsamessig
- 1 x Kardamom, ganz
- 1 Stk Zitronengras, Stengel

Vorbereitung

Riesenkrevetten Sous Vide

- Krevetten auf der Innenseite fein einschneiden und flachdrücken
- Auf einen Spieß stecken damit die Krevette gerade ist

Avocadosalat

- Avocado schälen und in Würfel von 0.5 x 0.5 cm schneiden
- Tomaten schälen, entkernen und in Concasse schneiden
- Petersilie grob hacken

Pfirsichkompott

- Pfirsiche in Würfel von 0.5 x 0.5 cm schneiden
- Zwiebeln fein hacken

Zubereitung

Riesenkrevette Sous Vide

- Krevetten mit Salz und Olivenöl mit Limone vakuumieren und 20 Minuten bei 56 °C im Sous Vide Bad garen

Avocadosalat

- Avocadowürfel, Tomatenwürfel, Petersilie mit Olivenöl mit Limone mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Pfirsichkompott

- Pfirsichwürfel, Zwiebeln, Weisses Balsamico, Gelierzucker, Kardamom und Zitronengras zusammen einkochen und abschmecken

Zubereitung mit den Schweizer Kochsystemen

Professionell schockfrostet/Hotfill/GreenVac

- Krevetten nach dem Garen im vorgekühlten FrigoJet schockfrostet
- Pfirsichkompott über 85°C in kochfeste Vakuumbutel abfüllen und sofort verschweissen
- Avocadosalat in GreenVac-Schale füllen
- Im FrigoJet auf unter 5°C abkühlen und abpumpen

Haltbarkeit

Krevetten 6 Monate

Avocadosalat 2 Tage

Pfirsichkompott 21 Tage

Alle Haltbarkeiten müssen mittels Labortest bestätigt werden (Selbstkontrolle)

Regeneration

- Krevetten im Sous Vide Bad 10 Minuten bei 65 °C regenerieren