



## Grillierter Spitzkohl mit Kartoffelgaletten

*Sous Vide*

### Rezept für 10 Personen

#### Spitzkohl

2.000 Kg Spitzkohl  
0.020 Kg Salz  
0.100 Kg Balsamico weiss  
0.100 Kg Sojasauce  
0.100 Kg Olivenöl mit Limone  
0.070 Kg Bienenhonig  
0.002 Kg Black BBQ (Wiberg)  
0.001 Kg Kreuzkümmel gemahlen

#### Kartoffelgaletten

1.250 Kg Kartoffeln, Typ C, geschält  
0.040 Kg Butter flüssig  
0.080 Kg Eigelb  
0.040 Kg Parmesan gerieben  
0.010 Kg Salz  
1 x Pfeffer, Muskat, Knoblauchpulver  
1 x frische Kräuter, geschnitten/gehackt (Petersilie, Schnittlauch, Thymian)  
0.050 Kg Kartoffelstärke oder Maizena  
0.100 Kg Bratbutter

## **Vorbereitung**

### **Spitzkohl**

- Spitzkohl vierteln und mit den restlichen Zutaten in einem kochfesten Vakuumbbeutel vakuumieren
- Beutel im Kombisteamer bei 100 °C Dampf für 50 Minuten garen und im vorgekühlten Frigo Jet runterkühlen

### **Kartoffelgaletten**

- Kartoffeln in gleichmäßige Würfel schneiden
- Kartoffelwürfel im Kombisteamer bei 100 °C Dampf weichgaren, gut ausdampfen lassen und im heißen Zustand pürieren
- Butter und Eigelb unter die heiße Kartoffelmasse mischen, Parmesan begeben und mit Pfeffer, Muskatnuss und Knoblauchpulver würzen
- Die Kräuter unter die Masse rühren
- Unterlage mit Kartoffelstärke bestäuben und runde Stangen von 3,5 cm Durchmesser formen
- Kühl stellen und fest werden lassen (wegen der Feuchtigkeit nicht abdecken)

## **Zubereitung**

### **Spitzkohl**

- Spitzkohl auspacken und die Flüssigkeit im Beutel sirupartig einkochen lassen
- Spitzkohl trocknen, grillieren und mit der eingekochten Marinade glasieren

### **Galetten**

- Kartoffelstangen in 1 cm dicke Scheiben schneiden
- Kartoffelgaletten leicht mit Kartoffelstärke bestäuben und in der Bratbutter beidseitig goldgelb sautieren
- Für die perfekte MEP, können die angebratenen Galetten auch im vorgekühlten Frigo Jet bei - 40°C, professionell schockgefrostet werden

**Servievorschlag:**

Als vegetarisches Gericht mit frischen Pilzen und Rotkraut, kann aber auch mit Fisch oder Fleisch kombiniert werden

**Sous Vide/ Schockfrostenthaltenbarkeit**

- Spitzkohl: 21 Tage im Frigo bei 3°C
- Kartoffelgaletten: 6 Monate im TK bei – 18°C
- Selbstkontrolle: Gemäss Betriebs-Hygienekonzept