Lammhüftli mit Minzpesto (sous-vide)

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 95 Min.

Menu: 14.2.2018

Creation: Kurt Schildknecht

Zutaten: für 4 Personen

4 Lammhüftli (ca. 200g)

2 Zweiglein glattblättrige Petersilie

 $\frac{1}{2}$ TL Pfefferkörner, zerstossen

1 Bund Pfefferminze, grob geschnitten

3 EL ungesalzene, geschälte Pistazien

1 Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale und 1 EL Saft

1/4 TL Salz

1 dl Olivenöl (nicht kalt gepresst)

50 g Parmesan, gerieben

1 EL Olivenöl

3/4 TL Salz

wenig Pfeffer

Zubereitung:

- ${\it 1. Fleisch, Persilie und Pfefferk\"{o}rner in den Vakuumbeutel geben, vakuumieren.}\\$
- 2. Wasser (ca. 3 Liter) in einer auf 62 Grad erwärmen. Vakkumbeutel beigeben und ca. 70 Minuten ziehen lassen.
- 3. Minzpesto: Pfefferminze und alle Zutaten bis und mit Öl pürieren, Käse daruntermischen.
- 4. Fleisch aus dem Beutel nehmen, trocken tupfen. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch würzen, rundum ca. 2 Min. braten, quer zur Faser tranchieren und mit dem Minzpesto anrichten.

1/1