Sous Vide gegarte Radieschen/Püree

Radieschen waschen. Die Radieschen mit etwas Mineralwasser (mit Kohlensäure)

Essig (Chardonnay Essig) Zucker Meersalz und Pfeffer in einem Vakuumierbeutel geben und bei 95°C ca. 35-40 Minuten weich garen. Für das Püree die Radieschen ca. 1 Stunde garen.

Für das Püree:

Die Radieschen aus dem Vakuumbeutel entnehmen und pürieren. Nun nochmal mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und Creme fraiche unterrühren. Wenn vorhanden etwas Traubenkernöl untermischen.

Das Ganze mit Textura binden.