

Lammhüftli mit Minzpesto (sous-vide)

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
½ TL Pfefferkörner, zerstoßen
1 Bund Pfefferminze, grob geschnitten
3 EL ungesalzene, geschälte Pistazien
1 Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale und 1 EL Saft
¼ TL Salz
1 dl Olivenöl (nicht kalt gepresst)
50 g Parmesan, gerieben
1 EL Olivenöl
¾ TL Salz
wenig Pfeffer

Zubereitung:

1. Fleisch, Petersilie und Pfefferkörner in den Vakuumbeutel geben, vakuumieren.
2. Wasser (ca. 3 Liter) in einer auf 62 Grad erwärmen. Vakuumbeutel begeben 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.