



Mike Süsser: „Ich war meinem Hund noch nie so nah“

Ich habe zwei Hunde, einen zwölfjährigen Shih-Tzu und eine zehn Monate alte Border-Collie-Dame. Beide lieben PLATINUM! Auf der Verpackung ist mir der rote Tropfen aufgefallen. Fleischsaftgarung? Kommt mir doch bekannt vor, dachte ich mir, das mache ich doch auch: Vakuumgaren, Niedrigtemperaturgaren und Reduzieren. Diese Kombination nennt man Fleischsaftgarung. Das habe ich natürlich meinem Mädels erzählt, und das sagte nur: „**Nachkochen!**“ Zum zwölften Geburtstag meines Shih-Tzu habe ich dann alle seine vier Lieblingsarten nachgekocht. Richtig superlecker sage ich euch, und es ist ein ganz besonderes Gefühl der Nähe zu deinem Hund, wenn ihr beide das Gleiche esst. *Muss man unbedingt mal erlebt haben.*

Damit ihr das könnt, habe ich die Fleischsaftgarung für den Küchenofen vereinfacht und die Originalrezepte von PLATINUM um ein paar Gewürze und etwas Sauce ergänzt. Das Ganze habe ich für euch zum Nachkochen in Rezeptform gebracht und PLATINUM gebeten, die Rezepte zu veröffentlichen. Ich wünsche euch und euren Hunden ein wunderbares gemeinsames kulinarisches Erlebnis.

Euer Mike Süsser

Rezept für 4 Personen

2 Weckgläser (à 500 ml)

Sauce

Zutaten Sauce

- ✓ 4 Karotten
- ✓ 2 Zwiebeln*
- ✓ 2 Knoblauchzehen*
- ✓ 100 g Tomaten (Cherrytomaten*)
- ✓ 5 g Algen (Kombu-Alge*)
- ✓ 500 ml Teeaufguss (Kamillentee und grüner Tee gemischt)
- ✓ 2 EL Apfelpulpe
- ✓ 2 EL Kaltgepresstes Olivenöl
- ✓ 1 EL Tomatenmark*
- ✓ 1 EL Sojasauce*
- ✓ ½ TL Bierhefe

Zubereitung Sauce*

Für die Sauce Zwiebeln, Knoblauch und Karotten schälen, in Würfel schneiden und in etwas Olivenöl scharf anbraten. Cherrytomaten, Tomatenmark und Apfelpulpe dazugeben und kurz mitrösten. Mit dem Tee aufgießen. Bierhefe, Algen und etwas Sojasauce dazugeben und 30 Minuten köcheln lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, sodass auch das Gemüse mitpassiert wird. Erneut aufkochen und etwas reduzieren lassen.





Hähnchenfleisch

Zutaten Hähnchenfleisch

- ✓ 4 große Hähnchenkeulen
(mit je ca. 300 g Fleischanteil)
- ✓ 1 getrocknete Aufrechte Studentenblumen-Blüte / Tagetes
- ✓ 1/2 TL Mariendistelsamen
- ✓ Eine Messerspitze Grünlippmuschel-Extrakt
- ✓ misü Chicken Gewürz*
- ✓ 2 EL Lachsöl
- ✓ 1 TL Kaltgepresstes Leinsamenöl
- ✓ 1 TL gehackte /zerkleinerte Cranberries
- ✓ 5 Tropfen Yucca-Extrakt (optional)
- ✓ Salz*
- ✓ Pfeffer*

Zubereitung Hähnchenfleisch

Von den Hähnchenkeulen die Haut entfernen, Keulen am Gelenk halbieren. Aus der Oberkeule den Knochen lösen und bei der Unterkeule die obere Seite am Knochen freiputzen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, getrocknete Aufrechte Studentenblumen-Blüte / Tagetes, Mariendistelsamen, Leinsamenöl, Cranberrysamen, Yucca-Extrakt, Lachsöl, Grünlippmuschel-Extrakt und misü Chicken Gewürz marinieren

Fleischsaftgarung

Vereinfachte Fleischsaftgarung für den Küchenofen
Die Hähnchenkeulen auf die Weckgläser verteilen und mit der Sauce auffüllen. Die Weckgläser verschließen und bei 90 °C Niedrigtemperatur in einen warmen Umluftofen stellen und darin für etwa 2 Stunden garen. Während der Garung entsteht in den Weckgläsern ein Vakuum.

Beilagen

Zutaten Beilagen

- ✓ 100 g Mais (gentechnikfrei) (Babymais*)
- ✓ 50 g Karotten (Babykarotten*)
- ✓ 20 g Brokkoli
- ✓ 2 EL kaltgepresstes Olivenöl
- ✓ Salz*
- ✓ Pfeffer*

Zubereitung Beilagen*

Babymais, Babykarotten und Brokkoli waschen und bissfest kochen, in Eiswasser abschrecken und kurz vor dem Anrichten in etwas Olivenöl scharf anbraten.

Reis

Zutaten Reis

- ✓ 150 g Bruchreis (Reis*)
- ✓ 1 Zweig Oregano
- ✓ Salz*
- ✓ Pfeffer*

Zubereitung Reis*

Den Reis nach Anleitung weichkochen und mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

Anrichten

Zutaten zum Anrichten

- ✓ 1 Löwenzahn
- ✓ 1 getrocknete Studentenblumen-Blüte / Tagetes

Anrichten*

Nach Ende der Garzeit das Fleisch aus dem Ofen nehmen und kurz überkühlen lassen. Den Reis auf einem Teller anrichten, Fleisch, Sauce und Gemüse darauf geben. Mit Löwenzahn und Studentenblume garnieren.

* Mike Süssers Ergänzungen zum PLATINUM Originalrezept