



Das Kochvideo dazu findet ihr auf unserer Website.

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 Liebessorten 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.





Iberico-Fleisch

Zutaten Iberico-Fleisch

- ✓ 800 g Iberico Schopf oder Schulter (portioniert 4 x 200 g)
- ✓ ½ TL Mariendistelsamen
- ✓ 1 getrocknete Aufrechte Studentenblumen-Blüte / Tagetes
- ✓ 2 EL Lachsöl
- ✓ 1 TL kaltgepresstes Leinsamenöl*
- ✓ 1 TL gehackte Cranberries
- ✓ 5 Tropfen Yucca-Extrakt (optional)
- ✓ misü Schweinebraten Gewürz*
- ✓ Salz*
- ✓ Pfeffer*

Zubereitung Iberico-Fleisch

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Studentenblume, Mariendistelsamen, Lachsöl, Leinsamenöl, Cranberries, Yucca-Extrakt und misü Schweinebraten-Gewürz würzen.

Fleischsaftgarung

Vereinfachte Fleischsaftgarung für den Küchenofen:

Das Iberico-Fleisch 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 4 Stunden garen. Während der Garung entsteht in den Weckgläsern ein Vakuum.

Beilagen

Zutaten Beilagen

- ✓ 120 g Kartoffeln (festkochend*)
- ✓ 50 g Karotten
- ✓ 40 g Brokkoli
- ✓ 500 ml Kamille (Kamillentee*)
- ✓ 2 EL kaltgepresstes Olivenöl
- ✓ 1 TL kaltgepresstes Leinsamenöl
- ✓ Salz*
- ✓ Pfeffer*

Zubereitung Beilagen*

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, in kaltes Wasser geben. Karotten schälen und grob würfeln, in Kamillentee weichkochen, abseihen und mit dem Leinsamenöl, Salz und Pfeffer zu einem feinen Püree mixen. Brokkoli bissfest kochen und in etwas Olivenöl schwenken. Kartoffeln abtropfen lassen und in etwas Öl knusprig braten.

Anrichten

Zutaten zum Anrichten

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

Anrichten*

Fleisch aus dem Ofen nehmen, leicht überkühlen lassen. Zusammen mit dem Püree, dem Brokkoli und den Kartoffelwürfeln anrichten. Mit Tagetes und Löwenzahn garnieren.

* Mike Süssers Ergänzungen zum PLATINUM Originalrezept

