



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 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.





Lammfleisch

Zutaten Lammfleisch

- ✓ 800 g Lammschulter, zugeputzt (portioniert 12 x 70 g)
- ✓ 1 getrocknete Aufrechte Studentenblumen-Blüte / Tagetes
- ✓ ½ TL Mariendistelsamen
- ✓ 1 TL kaltgepresstes Leinsamenöl*
- ✓ 1 TL gehackte Cranberries
- ✓ 5 Tropfen Yucca-Extrakt (optional)
- ✓ 3 – 4 getrocknete Tomaten
- ✓ Kreuzkümmel*
- ✓ Oregano
- ✓ Salz*
- ✓ Pfeffer*

Zubereitung Lamm

Die Lammschulter portionieren und mit Studentenblume, Mariendistelsamen, Leinsamenöl, Cranberries, Yucca Extrakt, Kreuzkümmel, Oregano und getrockneten Tomaten marinieren.

Fleischsaftgarung

Vereinfachte Fleischsaftgarung für den Küchenofen:

Das Lammfleisch 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 Bruchreis (Reis*)
- ✓ 50 g Karotten (in Scheiben*)
- ✓ 30 g Brokkoli (Brokkoliröschen*)
- ✓ 20 g Löwenzahn
- ✓ 5 g Algen (Kombu-Alge*)
- ✓ 2 EL kaltgepresstes Olivenöl
- ✓ 500 ml Tee (grüner Tee*)
- ✓ 2 EL Lachsöl
- ✓ Salz*
- ✓ Pfeffer*

Zubereitung Beilagen*

Den Reis nach Anleitung kochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Brokkoliröschen und Karottenscheiben in grünem Tee bissfest kochen und in etwas Olivenöl schwenken. Für ein Chimichurri den Löwenzahn und die Algen hacken und mit Olivenöl, Lachsöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Nach der Garzeit die Gläser aus dem Ofen nehmen, leicht überkühlen lassen. Das Fleisch herausnehmen und mit dem Gemüse, dem Reis und den Saucen anrichten.

* Mike Süssers Ergänzungen zum PLATINUM Originalrezept

