



Fenchel	Garen	85°C	45 min
Rhabarber	Garen	61°C	15 min
Karotten	Mit Butter vakuumiert	85°C	40 min
Kohlrabi	Garen	88°C	60 min
Kürbis	Garen	85°C	5 - 30 min
Mangold	Stiele	85°C	75 min
Rosenkohlblätter	Blanchieren	85°C	5 min
Schwarzwurzeln	Garen	88°C	45 min
Topinambur	Garen	85°C	40 - 60 min
Apfel	Püree	85°C	40 min
Birnen	Stücke	83°C	25 min
Orangenöl: 40% Orangenzeste, 60% Olivenöl	Sous Vide Infusion	60°C	1:30h dann 12 h im Kühlschrank stehen lassen absieben
Trüffelbutter: Trüffelreste, Butter	Sous Vide Infusion	55°C	60 min