

# AEG

## Schollenfilet mit Piment d'Espelette und Zuckerschoten

**Beheizungsart:** Sous Vide  
**Temperatur:** 70 °C  
**Zeit:** 25 Minuten  
**Wasser:** 500 ml  
**Portionen:** 2



**4 Schollenfilets à 100 g**  
**200 g Zuckerschoten**  
**Piment d'Espelette**  
**Salz**

**Vorbereitung:** Die Zuckerschoten in feine Streifen schneiden. Die Fischfilets mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Alle Zutaten zusammen vakuumieren.

**Zubereitung:** Die Schollenfilets auf der Einschubebene 3 im Programm „Sous Vide“ bei 70 °C für 25 Minuten garen.

Neues Kochen  
**kochZEIT**  
für Genießer