



Телятина под соусом из тунца

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 20 Mins
Время 2 Hrs
приготовления
Порции 4
прибор Combair-Steam SL (поступит в продажу в 2017 году)

Вителло

400 г телячьей почки

1 ст. л. оливкового масла, для обжаривания

соль

перец

2 ст. л. подливы

Приправить телячью почку. Нагреть оливковое масло на сковороде и хорошо обжарить телячью почку со всех сторон.

Дать телячьей почке остыть, затем поместить ее вместе с подливой в вакуумный пакет и подвергнуть вакуумированию с уровнем интенсивности 3. Приклеить уплотнительную подушку на вакуумный пакет под самый толстый участок мяса. Вставить температурный зонд в мясо через уплотнительную подушку.

Поместить пакет на решетку в холодную камеру, вставив температурный зонд в гнездо. Довести до готовности.

Vacuisine 60 °C в течение 3 Hrs

После приготовления вынуть телячью почку из пакета и тонко нарезать.

Соус

100 г тунца, консервированного в масле

2 кусочка филе анчоуса, в масле

2 ст. л. каперсов, консервированных

½ лимон, сок

100 г майонеза

соль

перец

Для приготовления соуса поместить все ингредиенты в миксер, пюрировать, посолить и поперчить. Намазать мясо соусом и подавать к столу.





Советы

Вместо подливы можно использовать 1 ч. л. сливочного масла.

В зависимости от размера телячьей почки процесс приготовления длится 2–3 часа.

Аксессуары

Пакет для вакуумирования

Решетка

Уплотнительная подушка

