



Утиная грудка с пюре из сельдерея, арахисом и мандарином

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 1 Hrs
Время простоя 20 Mins
Время приготовления 2 Hrs 30 Mins
Порции 4
прибор Combair-Steam SL с 2015 года

Пюре из сельдерея

500 г сельдерея
200 г картофеля, мучнистого
200 мл молока
50 г сливочного масла
1 ч. л. соли

Очистить сельдерей и картофель, нарезать мелкими кубиками. Вместе с другими ингредиентами положить в пакет и вакуумировать с уровнем интенсивности 2. Уложить пакет в перфорированную емкость для термообработки, поместить в холодную камеру. Готовить на пару.

Steaming 86 °C в течение 1 Hrs 45 Mins

Соль
Перец
Мускатный орех

После приготовления на пару довести содержимое пакета до состояния пюре и приправить солью, перцем и мускатным орехом.

Утиная грудка

4 утиных грудки
1 пучок тимьяна

На утиной грудке со стороны кожицы сделать крестообразный надрез, положить в пакет вместе с тимьяном и вакуумировать с уровнем интенсивности 2. Уложить пакет в перфорированную емкость для термообработки, поместить в холодную камеру. Готовить на пару.

Put the food in

Steaming 62 °C в течение 45 Mins

Prepare





После приготовления извлечь из пакета, промокнуть кухонной бумагой, удалить тимьян. Слегка посолить кожицу и положить мясо на холодную сковороду стороной с кожей вниз. Обжарить с высоким уровнем интенсивности до хрустящей корочки, затем обжарить на другой стороне со средним уровнем интенсивности. Снять утиную грудку со сковороды и поместить в холодную камеру. Поддерживать в горячем состоянии.

Hot air 60 °C в течение 20 Mins

50 г арахиса, соленого, жареного

1 ст. л. сахара-сырца

2 зубчика чеснока, раздавленного

½ стебля стручка ванили, разрезанного

1 лавровый лист

200 мл куриного бульона

200 мл мандаринового сока, свежевыжатого

1 ст. л. кукурузного
крахмала

1 банка мандаринов, филетированных

Арахис поджарить на сковороде, а затем достать. На той же сковороде карамелизировать сахар. Добавить чеснок, стручки ванили и лавровый лист, залить куриным бульоном и уварить наполовину. Размешать мандариновый сок с кукурузным крахмалом и добавить в блюдо. Немного уварить соус. Пропустить соус через сито и еще раз разогреть. Добавить кусочки мандарина.

Выложить на блюдо пюре из сельдерея и утиные грудки. Залить соусом и посыпать арахисом.

Советы

Пюре из сельдерея можно готовить большими порциями.

Аксессуары

Пакет для вакуумирования

Емкость для термообработки, перфорированная

Дополнительная информация

Составлен

11.12.2019

