



Телячье филе с финиками и шпиком

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 50 Mins
Время 1 Hrs 20 Mins
приготовления
Порции 4
прибор Combair-Steam SL (поступит в продажу в 2017 году)

Телячье филе

800 г телячьего филе

8 веточек тимьяна

Положить в пакет для вакуумирования телячье филе и тимьян, вакуумировать с уровнем интенсивности 3. Уложить пакет для вакуумирования в перфорированную емкость для термообработки, поместить в холодную камеру. Довести до готовности.

Vacuisine 54 °C в течение 1 Hrs 20 Mins

2 ст. л. масла

100 г ломтиков шпика

50 г фиников

Соль

Перец

Извлечь косточки из фиников и нарезать полосками вместе с ломтиками шпика.

Вынуть телячье филе из пакета для вакуумирования, насухо вытереть. Налить масло на сковороду, немного обжарить филе в горячем масле со всех сторон и приправить солью и перцем.

Добавить полоски из фиников и шпика к филе на сковороду и вместе жарить.

Оставить мясо накрытым на некоторое время, затем нарезать и подать со шпиком, финиками и соусом из белого вина.

Соус из белого вина

2 головки лука-шалота

200 мл белого вина

1 лавровый лист

400 мл телячьего бульона

60 г сливочного масла





Очистить лук-шалот и нарезать мелкими кубиками. Налить в сковороду белое вино, выложить лук-шалот и лавровый лист, уварить жидкость наполовину. Добавить говяжий бульон, уварить все примерно до 300 мл. Добавить масло, убрать лавровый лист и приправить соус. Перемешать соус с помощью миксера.

Аксессуары

Перфорированный противень из нержавеющей стали

Пакет для вакуумирования

Дополнительная информация

Составлен 11.12.2019

