



Двойной телячий антрекот со сморчками

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 20 Mins
Время 45 Mins
приготовления
Порции 4
прибор Combair-Steam SL (поступит в продажу в 2017 году)

Приготовление

2 телячьих антрекота, по 300 г

Телячьи антрекоты вынуть из холодильника не позднее чем за 1 час до приготовления и вытереть насухо.

30 г сморчков, свежих

оливковое масло

2 веточки розмарина

30 мл коньяка

1 ст. л. сливочного масла

соль

перец

Сморчки разрезать пополам и хорошо промыть. Нагреть оливковое масло на сковороде, обжарить сморчки и влить коньяк.

Приправить телячьи антрекоты солью и перцем. Телячьи антрекоты вместе с веточками розмарина, сморчками и маслом поместить в пакет для вакуумирования и подвергнуть вакуумированию с уровнем интенсивности 3.

Поместить пакет на решетку в холодную камеру. Довести до готовности.

Vacuisine 58 °C в течение 1 Hrs 30 Mins

масло

Вынуть антрекоты из пакета, вытереть насухо, приправить и обжарить в масле со всех сторон на сильном огне. Вынуть и оставить на 2–3 минуты.

соль Fleur de Sel

Перед подачей нарезать антрекоты на тонкие ломтики толщиной 5 мм, присыпать солью Fleur de Sel и подавать вместе со сморчками.

Советы

Нарезать мясо против волокон антрекота. Из мясного сока и сморчков можно приготовить соус.

Чтобы телячий антрекот приобрел запах обжарки, перед запеканием его можно обжарить.

Если используются сушеные сморчки, перед приготовлением их необходимо размягчить, замочив в теплой воде.





Аксессуары

Пакет для вакуумирования

Решетка

Дополнительная информация

Составлен

11.12.2019

