



Ягненок с рагу из стручкового перца и соусом из оливок

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 1 Hrs
Время 1 Hrs 5 Mins
приготовления
Порции 4
прибор Combair-Steam SL (поступит в продажу в 2017 году)

Ягненок

2 куска мяса ягненка, по 200 г

40 г оливок, сорта Таджаска

2 веточки розмарина

Поместить мясо, оливки и розмарин в пакет для вакуумирования и подвергнуть вакуумированию с уровнем интенсивности 3. Уложить пакет для вакуумирования в перфорированную емкость для термообработки, поместить в холодную камеру. Довести до готовности.

Vacuisine 57 °C в течение 40 Mins

Prepare

100 мл соуса, демиглас

30 г оливок, сорта Таджаска

1 ст. л. оливкового масла

½ пучка базилика

Соль

Перец

Вскипятить соус с оливками. Затем хорошо перемешать с оставшимися ингредиентами с помощью миксера и приправить по вкусу.

Масло, для обжаривания

Соль

Перец

1 ст. л. сливочного масла, для поливки во время тушения

Вынуть мясо из пакета для вакуумирования и достать оливки. Добавить отвар в соус из оливок.





Приправить мясо, насухо вытереть и быстро обжарить в горячем масле со всех сторон. Добавить сливочное масло, затем растопить и вылить на мясо ягненка, оставить в таком виде на некоторое время.

Рагу из стручкового перца

500 г стручковых перцев, красных и желтых

1 зубчик чеснока

Разогреть рабочую камеру до 230 °C Hot air

Разрезать стручковые перцы пополам и удалить сердцевину. Положить стручковые перцы кожицей вверх на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выложить неочищенный чеснок к стручковым перцам на противень. Поставить противень в предварительно нагретую камеру и запекать, пока кожица перцев не станет черной.

Put the pastry in

Hot air 230 °C в течение 25 Mins

½ пучка базилика

Соль

Перец

Снять кожицу со стручковых перцев и крупно нарезать мясо. Запеченные зубчики чеснока почистить и измельчить.

Оборвать листья базилика и нарезать полосками. Стручковый перец смешать с оливковым маслом, чесноком и базиликом и приправить.

Нарезать мясо ягненка и подать к столу вместе с рагу из стручкового перца, оливками и соусом.

Аксессуары

Пакет для вакуумирования

Перфорированный противень из нержавеющей стали

Противень

Дополнительная информация

Составлен

11.12.2019

