Нежное говяжье филе с сычуаньским перцем

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	30 Mins
Время простоя	10 Mins
Время приготовления	2 Hrs 30 Mins
Порции	4
прибор	Combair SL с 2015 года

Говяжье филе

500 г говяжьего филе

2 ч. л. перца, черного, горошком

1 ч. л. сычуаньского перца, горошком

2 щепотки приправы «5 специй»

1 ст. л. соевого соуса, темного

подсолнечное масло, для обжаривания

Засыпать черный и сычуаньский перец в ступку, растолочь. Добавить приправу «5 специй» и перемешать.

Разогреть масло на сковороде, обжарить говяжье филе со всех сторон на сильном огне. Смазать говяжье филе темным соевым соусом и посыпать смесью специй.

Выложить мясо на противень. Вставить температурный зонд в центр самой толстой части куска мяса. Поместить противень в холодную камеру, вставить температурный зонд в гнездо в камере. Довести до готовности.

Soft roasting, до температуры пищи 57 °C(макс. 2 Hrs 30 Mins)

соль Fleur de Sel

После доведения до готовности приправить говяжье филе солью Fleur de Sel.

Перечный соус

1 головка лука-шалота

2 зубчика чеснока

подсолнечное масло

100 мл красного вина

500 мл говяжьего бульона

½ ч. л. сычуаньского перца

Измельчить лук-шалот, слегка раздавить и очистить чеснок. Обжарить лук с чесноком в кастрюле с небольшим количеством масла, добавить красное вино и уварить жидкость наполовину. Добавить бульон и варить, пока не будет достигнута нужная консистенция соуса. Сцедить соус, добавить сычуаньский перец и оставить на 10 минут. Подавать на стол с говяжьим филе.

Аксессуары

Противень

Температурный зонд

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019