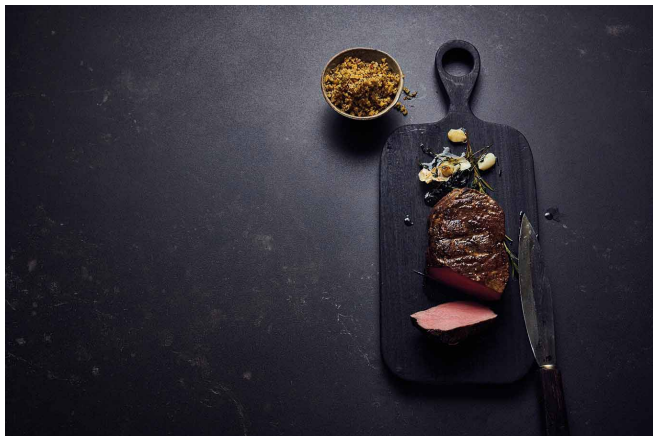




Антрекот

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 25 Mins

Время 3 Hrs

приготовления

Порции 4

прибор Combairsteamer V6000 с 2021 года

стейк из филе с пряными панировочными сухарями

Антрекот

600 г говяжьего антрекота
одним куском

немного соли

немного перца

топленое масло для
обжаривания

немного соли Fleur de Sel

Пряные панировочные сухари

2 лука-шалота, измельченного

1 зубчик чеснока, измельченный

топленое масло для
обжаривания

50 г сливочного масла

5 ст. л. панировочной муки

1 стручок перца чили

5 веточек розмарина, измельченных

5 веточек тимьяна, измельченных

½ ч. л. соли

Антрекот





Мясо обильно посолить. Разогреть масло в сковороде. Хорошо обжарить мясо со всех сторон и приправить перцем. Установить в камеру на решетку на среднем уровне. Установить на нижний уровень противень, застеленный бумагой для выпекания. Вставить температурный зонд в самую толстую часть мяса и подсоединить его к камере.

Готовить в режиме мягкого жарения при температуре сердцевины 58 °C в течение 3 часов.

Пряные панировочные сухари

Припустить лук-шалот и чеснок в небольшом количестве топленого масла на маленькой сковороде на среднем огне до мягкости. Добавить остальные ингредиенты, обжарить до золотистого цвета. Убрать стручок перца чили.

Украшение

Нарезать мясо ломтиками. Посыпать поверхность среза ломтиков небольшим количеством соли сорта Fleur de Sel и пряными панировочными сухарями.

Шаги приготовления

Soft roasting, до температуры пищи 58 °C(макс. 3 Hrs)

Аксессуары

Противень

Решетка

Температурный зонд

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

