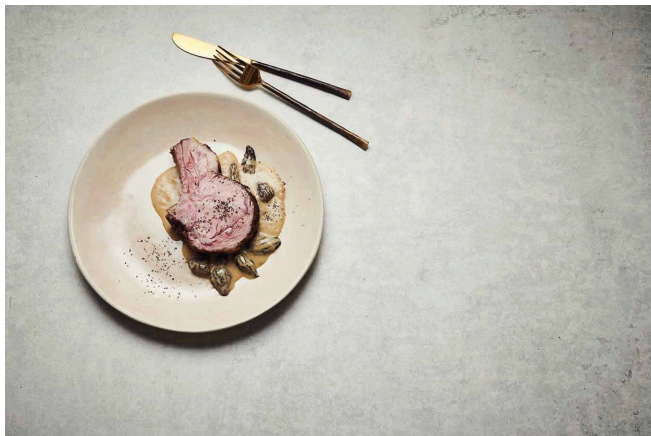




Отбивная из телятины

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 30 Mins
Время 2 Hrs
приготовления
Порции 4
прибор ComhairSteamer V6000 с 2021
года

нежная отбивная с соусом из сморчков

Отбивная из телятины

800 г телячей отбивной
одним куском
топленое масло для
обжаривания
немного соли
немного перца

Соус из сморчков

100 г сморчков, или 30 г сухих сморчков, замоченных и стекших
1 головка лука-шалота, измельченная
1 зубчик чеснока, раздавленный
топленое масло для
обжаривания
50 мл коньяка
400 мл телячьего бульона
250 мл жирных сливок
1½ ст. л. кукурузного
крахмала
немного соли
немного перца
немного сока лимона





Украшение

немного соли Fleur de Sel

Отбивная из телятины

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 59 °C в течение 2 часов.

Соус из сморчков

Разрезать сморчки на четыре части, промыть и дать стечь. Обжарить сморчки, лук-шалот и чеснок на масле в небольшой сковороде на среднем огне до прозрачности.

Влить коньяк, уварить так, чтобы осталась половина объема. Смешать телячий бульон, жирные сливки и кукурузный крахмал, вылить в сковороду и довести до кипения, периодически помешивая. Уварить соус до желаемой консистенции на среднем огне. Посолить, поперчить и добавить лимонного сока по вкусу.

Украшение

Нарезать мясо ломтиками. Посыпать поверхность среза ломтиков небольшим количеством соли сорта Fleur de Sel и добавить соус.

Шаги приготовления

Soft roasting, до температуры пищи 59 °C(макс. 2 Hrs)

Аксессуары

Решетка

Противень

Температурный зонд

Дополнительная информация

Составлен 26.01.2022

