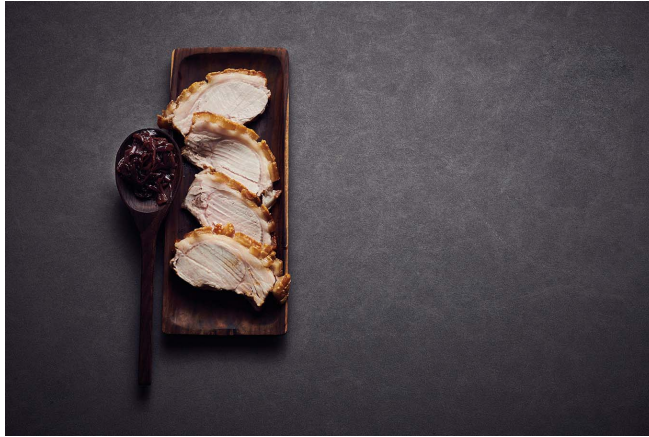




Запеченная свинина с хрустящей корочкой

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 1 Hrs
Время простоя 1 Hrs 10 Mins
Время приготовления 1 Hrs 30 Mins
Порции 4
прибор CombairSteamer V6000 с 2021 года

запеченная свинина с луком-шалот в бальзамическом маринаде

Запеченная свинина с хрустящей корочкой

800 г свиной отбивной со шкурой

2 ч. л. соли

Лук-шалот в уксусном маринаде

500 г лука-шалота, очищенного, нарезанного тонкими полосками

500 мл портвейна

100 мл бальзамического уксуса

4 ст. л. сахара

½ ст. л. кукурузного крахмала

немного соли

немного перца

Украшение

немного соли Fleur de Sel

Запеченная свинина с хрустящей корочкой

Сделать прорезы на шкуре кухонным ножом в форме ромба глубиной примерно 5 мм. Натереть шкуру солью и дать постоять 1 час при комнатной температуре.





Предварительно разогреть камеру в режиме гриль-циркуляции воздуха до 230 °C.
Поставить мясо на решетку на верхнем уровне. На средний уровень установить противень, застеленный бумагой для выпечки. Вставить температурный зонд в самую толстую часть мяса и подсоединить его к камере. Готовить в течение 20 минут.
Уменьшить температуру до 120 °C и запекать до готовности до температуры сердцевины 65 °C.
Перед нарезкой дать мясу остыть в течение 10 минут.

Лук-шалот в уксусном маринаде

Довести все ингредиенты, включая кукурузный крахмал, до кипения в кастрюле, накрыть крышкой и тушить на медленном огне около 1 часа. Снять крышку и дать покипеть до тех пор, пока жидкость не достигнет консистенции сиропа. Посолить и поперчить по вкусу.

Украшение

Нарезать мясо ломтиками. Посыпать поверхность среза небольшим количеством соли сорта Fleur de Sel и украсить маринованным луком-шалотом.

Шаги приготовления

Разогреть рабочую камеру до 230 °C Grill-forced convection

Действие

Grill-forced convection 230 °C в течение 20 Mins

Разогреть рабочую камеру до 120 °C Grill-forced convection

Советы

Чтобы аккуратно собрать стекающий жир, следует установить на противень под мясо пустую емкость для термообработки.

Аксессуары

Решетка

Противень

Температурный зонд

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

