



Цюрихская нарезанная телятина с картофельными рёсти на сливочном масле

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins
Время 45 Mins
приготовления
Порции 4

Блюдо с давними традициями: нежные полоски телятины в бархатистом грибном сливочном соусе, подаются с золотистой картофельной рёшти на сливочном масле. Классика из Цюриха, просто и неотразимо.

Рёсти с маслом

600 г восковые картофелины

вода

немного молотый мускатный
орех

$\frac{3}{4}$ ч.л. соль

немного перец

немного топлёное масло

50 г масло, в хлопьях

Цюрихская нарезанная телятина

немного топлёное масло

200 г грибы эринги, разрезанный пополам, ломтиками

$\frac{1}{2}$ ч.л. соль

немного перец

500 г филе телятины, полосками шириной с палец

$\frac{1}{2}$ ч.л. соль

2 шалот, мелко нарезанный





- 1 щепотка сахар
- 1 щепотка соль
- 50 мл белое вино
- 300 мл крем
- 1 - 2 ст. л. телячий соус
- немного соль
- немного перец
- немного топленое масло
- 1 зелёный лук, по диагонали тонкими кольцами

Баттер рёсти

Поместите картофель в кастрюлю, залейте водой и доведите до кипения на сильном огне (уровень 9). Уменьшите огонь до низкого или среднего уровня (уровень 3-4) и варите на медленном огне примерно 15 минут, пока они не будут готовы на две трети и останутся плотными в центре. Слейте воду и оставьте остывать. Очистите картофель, крупно натрите его с помощью тёрки для рёсти или тёрки с крупными отверстиями и приправьте мускатным орехом, солью и перцем. Растопите немного топленого масла в антипригарной сковороде или сковороде для рёсти на среднем огне (уровень 6-7). Добавьте картофель, сформируйте круглую рёсти и готовьте примерно 10 минут до золотистого цвета. Аккуратно переверните рёсти, слегка прижмите края, чтобы сохранить круглую форму. Готовьте еще 10 минут, постепенно добавляя небольшие кусочки масла по краям, позволяя им таять.

Цюрихское нарезанное телячье мясо

Разогрейте топленое масло на сковороде на сильном огне (уровень 7-8). Обжаривайте грибы до золотисто-коричневого цвета, периодически помешивая, затем приправьте солью и перцем. Удалите и отложите в сторону. Приправьте полоски телятины солью. Разогрейте немного топленого масла в той же сковороде на сильном огне (уровень 8). Быстро обжарьте мясо порциями со всех сторон, чтобы оно подрумянилось снаружи, но осталось розовым внутри. Удалите и отложите в сторону. Уменьшите нагрев до среднего уровня (уровень 6), добавьте шалот и обжаривайте до прозрачности, приправив сахаром и солью. Добавьте белое вино и выпарьте его наполовину. Добавьте сливки и тушите на слабом или среднем огне (уровень 4-5), пока объем слегка не уменьшится. Добавьте телячий сок и немного уварите. Верните мясо и грибы в сковороду, прогрейте и приправьте солью и перцем. Подавайте рёсти и нарезанную телятину на тарелках, посыпав небольшим количеством зелёного лука.

Советы

Используйте вырезку из телячьего окорока вместо телячьего филе. Используйте шампиньоны или смесь грибов вместо грибов королевской вешенки.





Аксессуары

Кастрюля с крышкой (диаметр 20 см)

Сковорода с антипригарным покрытием (28 см ø)

Сковорода (28 см ø)

Дополнительная информация

Составлен

13.04.2026

