



Taze Rezeneli Pancarlı Levrek

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

45 Dak.
2 Saat

20 Dak.

4

Combair-Steam SL 2015 itibarıyla

Taze rezene

200 g Rezene soğanı

½ Misket limonu, fileto kesilmiş

½ Misket limonu, suyu

30 ml Zeytinyağı

1 çimdik Şeker

1 çimdik Kışniş, öğütülmüş

Tuz

Karabiber

Rezeneyi mandolin yardımıyla ince dilimler halinde rendeleyin ve kalan malzemeler ile birlikte vakumlama poşetine koyun. Tuz ve biber ekleyin. Poşeti vakumlayın, seviye 3. En az 2 saat buzdolabında dinlendirin.

Fleur de sel

Taze reçene poşetini açın, rezeneyi bir kaba alın ve Fleur de sel ekleyin.

Pancarlı levrek

4 Levrek filetosu, her biri 120 g

50 ml Pancar suyu

40 g Tereyağı

4 Çin biberi taneleri

Levrek filetolarını kurulayın ve pancar suyu, tereyağının yarısı ve Çin biberi taneleri ile birlikte vakum torbasına koyun, vakumlayın, seviye 2. Pişirmeden hemen önce buzdolabında veya derin dondurucuda soğumaya bırakın.

Poşeti soğuk fırın içerisinde delikli bir fırın tepsisine koyun. Buharla pişirin.

Piştirilecek yemeği koyun

Buğulama esnasında 62 20 Dak. °C





Poşeti açın. Sıvıyı dikkatlice küçük bir tavaya alın ve tereyağının diğer yarısı ile kıvamlı bir sos oluşturuncaya kadar karıştırın.

Levrek filetolarını hazırlayın ve taze rezene ile birlikte servis edin. Sosu üzerine ekleyin.

İpuçları

Levrek filetoları birkaç gün boyunca marinat içerisinde saklanabilir.

Levrek filetoları aynı zamanda bunsen ocağı yardımıyla alevde ısıtılabilir. Bu şekilde lezzetli ve kavrulmuş bir aroma ortaya çıkar.

Rezene püresiyle de servis edilebilir. Rezene püresi için 300 g rezene ve 200 g patatesi buharda pişirin ve ince bir püre haline getirin.

Aksesuar

Delikli fırın tepsisi

Vakumlama poşeti

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

11.12.2019

