Антрекот

Рецепт від V-ZUG AT



готування	25 хв
Час готування	3 годин
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V6000 з 2021 року

Стейк з філе з пряними панірувальними сухарями

Антрекот

600 г яловичого антрекота цілим шматком

трохи солі

трохи перцю

топлене масло для смаження

трохи морської солі Fleur de Sel

Пряні панірувальні сухарі

2 цибуля-шалот, подрібнена

1 зубчик часнику, подрібнений

топлене масло для бланшування

50 г масла

5 ст. л. панірувального борошна

1 стручок

5 пагони розмарину, подрібнені

5 пагони чебрецю, подрібнені

½ ч. л. солі

Антрекот

Щедро посоліть м’ясо. Розігрійте топлене масло на сковороді. Сильно обсмажте м’ясо з усіх боків і приправте перцем. Помістіть його на решітку на середньому рівні. Установіть застелене папером для випікання деко на нижній рівень. Вставте температурний датчик у найтовстішу частину м'яса та підключіть його до камери.

Обсмажуйте у режимі делікатного готування при температурі продукту 58 °C впродовж 3 годин.

Пряні панірувальні сухарі

Бланшуйте цибулю-шалот і часник у невеликій кількості масла до м’якості на маленькій сковороді на середньому вогні. Додайте інші інгредієнти й смажте до золотистої скоринки. Вийміть стручок перцю чилі.

Прикрашання

Наріжте м’ясо скибочками. Посипте розрізи невеликою кількістю морської солі Fleur de Sel й викладіть зверху пряні панірувальні сухарі.

Етапи приготування

Ніжне готування, до температури продуктів 58 °C(макс. 3 годин)

Аксесуари

Деко

Решітка

Температурний датчик

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022