Теляча відбивна

Рецепт від V-ZUG AT

готування	30 хв
Час готування	2 годин
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V6000 з 2021 року

ніжна відбивна з соусом зі зморшків

Теляча відбивна

800 г телячої відбивної цілим шматком

топлене масло для смаження

трохи солі

трохи перцю

Соус зі зморшків

100 г зморшків, або 30 г сушених замочених та відціджених зморшків

1 цибуля-шалот, подрібнена

1 зубчик часнику, роздавлений

топлене масло для бланшування

50 мл коньяку

400 мл бульйону з телятини

250 мл жирних вершків

1½ ст. л. кукурудзяного крохмалю

трохи солі

трохи перцю

трохи лимонного соку

Прикрашання

трохи морської солі Fleur de Sel

Теляча відбивна

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 в режимі делікатного готування при температурі продукту 59 °C впродовж 2 годин.

Соус зі зморшків

Розріжте на чотири частини, помийте та добре відцідіть зморшки. Бланшуйте зморшки, цибулю-шалот і часник з топленим маслом на невеликій сковороді на середньому вогні до прозорості.

Улийте коньяк. Варіть, доки об'єм не зменшиться наполовину. Змішайте телячий бульйон, жирні вершки й кукурудзяний крохмаль, вилийте в сковороду і доведіть до кипіння, періодично помішуючи. Уваріть соус до потрібної консистенції на середньому вогні. Приправте сіллю, перцем і лимонним соком.

Прикрашання

Наріжте м’ясо скибочками. Посипте поверхні зрізу невеликою кількістю морської солі Fleur de Sel. Подавайте з соусом.

Етапи приготування

Ніжне готування, до температури продуктів 59 °C(макс. 2 годин)

Аксесуари

Решітка

Деко

Температурний датчик

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022