



Теляча відбивна

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час	2 годин
готування	
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.

Уlijте 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)

Акcesуари

Решітка

Деко

Температурний датчик

Додаткова інформація

Складено

26.01.2022

