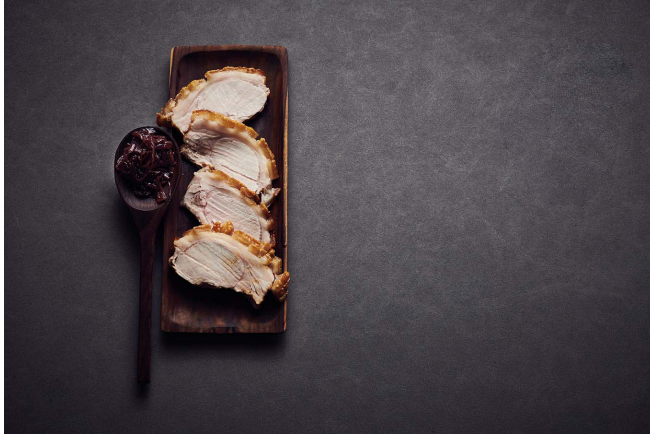




Запечена свинина з хрусткою скоринкою

Рецепт від V-ZUG AT



готування	1 годин
Пауза	1 годин 10 хв
Час готування	1 годин 30 хв
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V6000 з 2021 року

Свинина з цибулею-шалот у бальзамічному маринаді

Запечена свинина з хрусткою скоринкою

800 г відбивної зі свинини зі шкуринкою

2 ч. л. солі

Цибуля-шалот у маринаді

500 г цибулі-шалот, очищеної та нарізаної тонкими смужками

500 мл портвейну

100 мл бальзамічного оцту

4 ст. л. цукру

½ ст. л. кукурудзяного крохмалю

трохи солі

трохи перцю

Прикрашання

трохи морської солі Fleur de Sel

Запечена свинина з хрусткою скоринкою

Кухонним ножом зробіть у шкуринці надрізи в формі ромбів глибиною прибл. 5 мм. Натріть шкуринку сіллю і залиште настоятися при кімнатній температурі впродовж 1 години.





Попередньо розігрійте камеру до температури 230 °C у режимі гриль-конвекції. Помістіть м'ясо на решітку на верхній рівень. Установіть застелене папером для випікання деко на середній рівень. Вставте температурний датчик у найтовстішу частину м'яса та підключіть його до камери. Готуйте протягом 20 хвилин. Зменшіть температуру до 120 °C і доведіть до готовності за температури продукту 65 °C. Перш ніж нарізати м'ясо, дайте йому охолонути принаймні 10 хв.

Цибуля-шалот у маринаді

Додайте всі інгредієнти включно з кукурудзяним крохмалем, доведіть до кипіння в каструлі з закритою кришкою і тушуйте на повільному вогні протягом прибл. 1 год. Відкрийте кришку і продовжуйте тушувати, доки рідина не досягне консистенції сиропу. Додайте сіль і перець.

Прикрашання

Наріжте м'ясо скибочками. Посипте зрізи невеликою кількістю морської солі Fleur de Sel і подавайте з маринованою цибулею-шалот.

Етапи приготування

Розігріти робочу камеру до 230 °C Гриль-циркуляційне повітря
Eylem
Гриль-циркуляційне повітря 230 °C протягом 20 хв
Розігріти робочу камеру до 120 °C Гриль-циркуляційне повітря

Поради

Щоб акуратно зібрати жир, що витік, поставте порожню форму для термообробки на деко під м'ясо.

Акcesуари

Решітка
Деко
Температурний датчик

Додаткова інформація

Складено 26.01.2022

