



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

## ГОВЕЖДО БОНФИЛЕ В ПЕЧЕНА ТИКВА

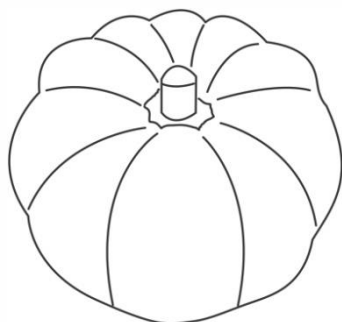
4 порции



### СЪСТАВКИ

1 кг говеждо бонфиле  
Олио за пържене  
1 с. л. обикновена **горчица**  
1 с. л. мармалад от портокали  
1 ч. л. семена от кориандър,  
счукани в хаванче  
Сол и пипер  
4 тикви кабоча (по-малки)  
4 скилидки чесън  
Зехтин  
2 люти чушки  
Сокът от 1 лимон  
1 бурканче френска заквасена  
**сметана** (крем фреш)  
Сол

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Запечатайте говеждото бонфиле от всички страни върху тепаняки на NEFF. Смесете горчицата, кориандъра и мармалада и подправете на вкус с малко сол и пипер.

Втрийте маринатата в запечатаното говеждо месо и го поставете върху хартия за печене. Загрейте предварително фурната до 180° C CircoTherm® система за горещ въздух с функция Vario Steam и печете месото около 35 минути.

Използвайте многоточковата сонда за месо на NEFF, за да определите оптималната продължителност на готвенето. Когато бъде достигната оптималната температура в сърцевината от 55 – 62°C, фурната се изключва автоматично. Можете също така да изберете автоматичната програма на NEFF „Говеждо бонфиле, средно изпечено“.

Разрежете тиквата на две половини и отстранете семките със супена лъжица. Изчистете лютите чушки от семената и ги нарежете на тънки пръстени. Почистете чесъна и го нарежете на четвъртинки. Поставете половинките на тиквата на хартия за печене и разпределете равномерно вътре в тях чесъна и лютите чушки. Подправете със сол и напръскайте с олио и лимонов сок.

Извадете говеждото бонфиле от фурната и го оставете да престои за кратко. Печете тиквата на 180°C със системата за горещ въздух CircoTerm® около 20 минути.

Точно преди да сервираме, разбъркайте солта в крем фреша. Нарежете говеждото бонфиле на тънки парчета и ги аранжирайте в двете половини на тиквата. Сервирайте с крем фреша.