



ПЕЧЕНО ГОВЕЖДО СЪС САЛСА ЧИМИЧУРИ



4 порции

СЪСТАВКИ

500 г говеждо за печене (филе, бут и т. н.)
2 с. л. подправки за чимичури (изсушени)
2 с. л. сок от лайм
4 с. л. рапично олио
Билкова сол

ЗА СОСА ЧИМИЧУРИ

1 глава лук
1 скилидка чесън
3 см от корен джинджифил
2 червени люти чушки
5 с. л. плосколистен магданоз
3 с. л. прясна мента
1 с. л. пресен риган
1 с. л. сладък червен пипер
1 с.л. тръстикова захар
1 био лайм (сок и кора)
200 мл зехтин
75 мл червен винен оцет
Билкова сол
Прясно смян черен пипер

ПЮРЕ ОТ КОРЕНИ ОТ МАГДАНОЗ

80 г корени от магданоз
50 мл мляко
50 мл сметана
½ стрък пресен кориандър
Индийско орехче
Кориандър
Кора от лайм

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Подсушете месото с кухненска хартия, смесете сухите подправки за чимичури със сока от лайм и олиото и намажете месото с тази смес; оставете го няколко часа в хладилника да се маринова.

За да направите салсата, обелете лука, чесъна и джинджифила; отрежете чушките чили наполовина по дължина и изстържете семената и сърцевината; измийте подправките и ги отцедете. Нарезете всичко на малки кубчета, смесете олиото и оцета, преди да добавите другите съставки на салсата. Разбъркайте, подправете на вкус и охладете за 2 – 3 часа.

Печете месото 10 минути на 100°C CircoTherm® функцията за горещ въздух и при голяма интензивност на парата, след което го запържете до зачервяване от всички страни при висока температура, като използвате тепанякито на NEFF или тиган за пържене, след което намалете температурата и пържете още пет минути. Овкусете с билкова сол и оставете да престои в тава за печене с капак. Преди да сервирате, нарежете на тънки парчета.

Овкусете с билкова сол и оставете да престои в тава за печене с капак. Преди да сервирате, нарежете на тънки парчета.

За пюрето: обелете и нарежете на кубчета корените магданоз и ги варете във вряща подсолена вода 15 минути (нека капакът да остане върху тенджерата). Загрейте млякото и сметаната, след което ги излейте върху отцедените сварени корени от магданоз.

Измийте кориандъра и го изтръскайте; нарежете го и го добавете към сместа, пасирайте на пюре. Овкусете със сол, черен пипер, индийско орехче, кориандър, кора от лайм и щипка тръстикова захар.

Сервирайте печеното говеждо със салсата и пюрето.