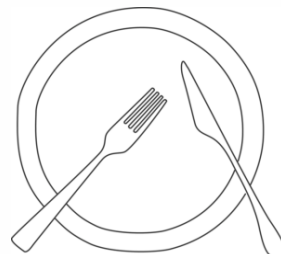




СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877



МЕДАЛЬОНИ ОТ ЕЛЕНСКО МЕСО С ШИПКОВО МАСЛО



8 броя

СЪСТАВКИ

2 круши (150 г всяка)
2 с. л. пречистено **масло**
1 с. л. кафява тръстикова захар
50 мл **сайдер от круши** или сок от круши
няколко щипки смлени шафран, кориандър и черен пипер сол
8 бр. медальони от еленско месо (60 г всеки)
½ смлян пипер от червени лютивичушки

ШИПКОВО МАСЛО

100 г меко **масло**
2 с. л. сладко от шипка
1 с. л. нарязан листен магданоз

КУСКУС

2 пълни с. л. **сушени боровинки**
сок и кора от 1 био лимон
1 малък стрък праз
2 с. л. зехтин
200 г инстантен **кускус**
250 мл горещ **зеленчуков бульон**
35 г **шамфъстъци**
1 с. л. **масло**
сол, сладко от шипки за декориране

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Измийте и обелете крушите, разрежете ги наполовина и отстранете сърцевината с лъжица за пълеш. Стопете пречистеното масло (1 с. л.) в тиган и пържете крушите 6 – 8 минути при настройка № 5, докато не станат златистокафяви. Поръсете ги със захар и карамелизирайте леко. Добавете сайдера или сока, шафрана, кориандъра, пипера и щипка сол. Свалете ги от котлона. Напръскайте крушите със соса (многократно). Поставете капак върху тигана и оставете крушите да престоят.

Овкусете медальоните от еленско месо със смлените червени лютивичушки, смления кориандър и пипера.

За шипковото масло:

В дълбока чиния смесете с вилица мекото масло със сладкото и листния магданоз. Овкусете със сол и черен пипер и охладете.

Накиснете боровинките в лимоновия сок. Измийте прازа и го нарежете на тънки кръгчета. Оставете една супена лъжица за декориране. Поставете прازа и зехтина в малък съд за готвене и варете пет минути при намалена пара на 160°C със CircoTherm® на ниво 1. Добавете боровинките и кускуса, преди да налееете горещия зеленчуков бульон. Варете още десет минути.

Нарежете шамфъстъка на едро и го добавете към кускуса. Добавете маслото. Овкусете с кора от лимон, сол и пипер. Изключете фурната, но оставете крушите и кускуса в нея, за да останат топли. Разтопете останалото пречистено масло в тиган и пържете медальоните около две минути от всяка страна при настройка № 7. Изключете фурната, овкусете със сол и оставете да престоят пет минути.

Сервирайте медальоните от еленско месо с шипковото масло, крушите и кускуса на предварително затоплени чинии. Поръсете с кръгчетата праз и гарнирайте със сладкото от шипки.