



Шатобриан с картофи във форма на сърце



4 порции

СЪСТАВКИ

ШАТОБРИАН

700 г стек шатобриан (бонфиле)
1 с. л. зехтин
ч. л. сол
½ ч. л. прясно смлян черен пипер
1 с. л. безсолно **масло**

ЗА КАРТОФИТЕ ВЪВ ФОРМА НА СЪРЦЕ

2 големи хлебни картофа
1 голям сладък картоф
1 ½ с. л. зехтин
¾ ч. л. червен пипер
¼ ч. л. сол
¼ ч. л. прясно смлян черен пипер

ЗА СОСА ОТ ГЪБИ С БЯЛО ВИНО

2 глави лук шалот, обелени и ситно нарязани
1 скилидка чесън, смляна
5 бр. гъби кафяви гъби (кримини), нарязани на ивици
100 мл **бяло вино**
150 мл **пълномаслена сметана**
Щипка сол и пипер
2 с. л. нарязан на ситно пресен магданоз

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Извадете шатобриана от хладилника около час, преди да започнете да готвите, за да достигне стайна температура. Загрейте предварително фурната до 190°C със CircoTherm®. Загрейте тиган до сгорещаване. Втрийте добре в месото зехтина, солта и пипера. Когато тиганът се нагорещи, сложете стека в него и го запечатайте от всички страни – това би трябвало да отнеме около 5 – 6 минути. Междувременно вземете обикновените и сладкия картофи и ги нарежете на дебели (1 см) филийки (не е необходимо да ги белите). С малка и средна по размер метални форми – сърца (прибл. 3 см и 5 см) изрежете от филийките малки сърца. Поставете изрязаните сърца в тава за печене. Напръскайте с олио, поръсете с червения пипер, солта и черния пипер. Разбъркайте, така че картофите да се покрият равномерно с подправките. Оставете ги на една страна. След като стекът хване златиста коричка, добавете маслото в тигана, оставете го да започне да цвърчи и поливайте месото с него. Преместете стека (както е в тигана) в долната половина на фурната, добавете пара с ниска интензивност и гответе 12 – 14 минути за средно недопечено (medium rare) или 16 – 18 минути за средно изпечено (medium). След като стекът е престоял във фурната 5 минути, добавете тавата с картофите във формата на сърца в горната половина на фурната и гответе 20 – 25 минути (няма нужда да ги обръщате), докато картофите не станат златисти. След като шатобрианът е готов, извадете го от фурната, поставете го на дъска за рязане и го покрийте с фолио. Оставете го да престои 10 – 15 минути (в това време картофите продължават да се готвят във фурната). Поставете тигана със сока от месото обратно на котлона на средна температура (дръжката ще е гореща, затова използвайте кухненска ръкавица). Добавете шалота и гответе 3 – 4 минути, докато не омекне. Добавете чесъна и гъбите и гответе още 2 – 3 минути, докато гъбите не омекнат. Добавете виното в тигана и увеличете температурата, така че течността да започне да къкри и да се редуцира наполовина (около 3 – 4 минути). Разбийте сметаната със щипка сол, пипер и половината от магданоза. Опитайте и добавете още подправки, ако е необходимо. Нарежете шатобриана на дебели парчета и го прехвърлете в голяма затоплена чиния за сервиране. Залейте със соса от гъби и украсете чинията с изрязаните във форма на сърце картофи. Преди да сервирате, поръсете с останалия магданоз. Ако желаете, можете да сервирате шатобриана и с пригответени на пара зелени зеленчуци, като например броколини и аспержи.