



Пържола върху многоцветна морковена салата


4 порции

СЪСТАВКИ

280-300 г парче от печено говеждо ребро с мазнина, ок. 3 см дебелина
1 с. л. преварено **масло**
1 скилидка чесън, разполовена
2 малки клонки розмарин
2 малки сушени люти чушки
прясно смлян черен и зелен пипер
прясно начукани семена от кориандър
20 г **масло**
морска сол

ЗА БЪРЗ ПИКАНТЕН СОС ЗА

ПЪРЖОЛАТА:

100 г **crème fraîche**
1 с.л. кетчуп
1 с.л. коняк
1 ч. л. маринован зелен пипер,
натрошен
1 щипка захар
Табаско
сол, прясно натрошен черен пипер
чили люспи

ЗА САЛАТАТА ОТ МОРКОВИ:

200 г разноцветни моркови
2 с. л. **масло от лешник**
2 с. л. сок от лайм плюс малко кора
½ ч. л. захар
билкова сол
прясно натрошен черен пипер
2 с. л. **печени лешници**, нарязани на едро
2 с. л. смесени билки, нарязани на ситно (например, чеснов лук, магданоз с плосък лист и кориандър)

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Задайте фурната на настройка "бавно готвене" на 80 °C.
Загрейте тиган на индукционния плот, настройка 7. Добавете бистротото масло в тигана.

Поставете не подправеното месо в тигана. Добавете наполовина скилидка чесън, розмарин и лют червен пипер. Сотирайте месото за 2 минути, обърнете го и го запечатайте още една минута от другата страна.

Поставете месото в малък неперфориран съд за пара. Подправете от двете страни с прясно натрошен черен и зелен пипер, както и със семена от кориандър. Изсипете мазнината от тигана върху пържолата заедно с чесъна, розмарина, лютия червен пипер и парченца масло.

Поставяне на термометър за месо. Поставете решетката в положение на рафта >2<, пъхнете термометъра в средата на пържолата и изберете температура на сърцевината на 55 °C. Натиснете старт.

В края на времето за готвене извадете месото от фурната, подправете го с морска сол и го оставете да почива 5 минути. Нарезжете на тънки филийки и сервирайте веднага.

Комбинирайте всички съставки и подправете соса на вкус

Обелете морковите и използвайте белчката, за да ги нарежете на ситно. Поставете резените моркови във вакуумна торбичка с маслото от лешник, сока от лайм, малко кора и захар. Запечатайте с вакуум на ниво 2 и охладете.

Точно преди сервиране отворете вакуумната торбичка. Подправете морковите с билкова сол и черен пипер. Гарнирайте с лешниците и билките.