

Филе от еленско месо със сос от шипки

4 Порции

СЪСТАВКИ

Прибл. 1,5 кг еленско месо с кост
Зехтин за печене и за грила
1 пакет зеленчуци за супа, 2 домата
100 мл вода
200 мл **червено вино**
1 с. л. иглички от смърч
Прясно смлян черен пипер
2 с. л. пюре от шипки

За билковата коричка:

120 г меко **масло**
1 скилидка чесън, нарязана на ситно
1 с. л. пресни листа от мащерка
1/2 с. л. много ситно нарязани иглички от смърч
2 с. л. нарязан на ситно магданоз
Кората от 1/2 био лайм
100 г **галета**
75 г нарязани ядки като **лешници** или **шам фъстък**
Морска сол

За пюрето от сладки картофи:

400 г сладки картофи
250 г картофи, сварени до омекване
100 мл **мляко**
2 с. л. студено **масло**
Индийско орехче

**АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ**



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 200°C със системата за горещ въздух CircoTherm® Hot Air. Отстранете кожата на еленското месо, след което внимателно отстранете жилите в месото отдясно и отляво на гръбнака, както и филетата. Оставете месото на една страна. Нарезете на едро костите с остър нож или сатър и ги поставете върху тава за печене заедно с кожата. Смесете с една супена лъжица олио. Запечете костите за 25 минути на 200° C, като използвате грил функцията за горещ въздух CircoTherm® Hot Air.

Филе от еленско месо със сос от шипки

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕД

Измийте зеленчуците за супа, нарежете едро, след това нарежете домати на четвъртини. Добавете зеленчуците, водата, червеното вино, игличките от смърч и черния пипер към изпечените кости в тавата за печене. Овкусете всичко и задушете във фурната на прикл. 95° С, като използвате функцията за пара Steam. Прецедете бульона от соса през цедка, след това изсипете в тенджерата без капак и оставете да се редуцира за около 30 минути.

За да направите билковата коричка, смесете маслото, черния пипер, чесъна, билките, смърчовите игли, кората от лайм и ядките. Добавете панко галета и месете, докато получите ронливо тесто. Поставете в хладилника.

Обелете сладките картофи и сварените картофи и ги оставете да поврят в леко подсолена вода за 20 минути. Отцедете водата, оставете парата да се изпари и смесете с маслото, млякото, индийското орехче и солта, за да образувате кремообразна каша. Запазете сместа топла.

Намажете месото с олио, овкусете със сол и черен пипер и запържете на тиган за около 3 минути от всяка страна. Поставете върху грил решетка и отгоре поръсете сместа за билкова коричка. Гответе за около 15 минути на 80° С CircoTherm® с горещ въздух, докато месото достигне температура в сърцевината от 60° С. След което направете коричката хрупкава, като запечете на грила за 2 минути на 200° С. Забележка: уверете се, че коричката не е твърде препечена. Извадете месото от фурната и го оставете да почине за няколко минути.

Овкусете соса с пюре от шипки, черен пипер и сол, свалете от котлона и сгъстете, ако е необходимо, с 1-2 чаени лъжички студено масло. Нарезете месото на филийки и сервирайте със соса и с пюре от сладки картофи.