



PASIUNE PENTRU GĂTIT DIN 1877

MUȘCHI DE VITĂ SUCULENT ÎN DOVLEAC COPT



4 PORȚII

INGREDIENTE

1 kg mușchi de vită
ulei pentru prăjit
1 lingură muștar boabe
1 lingură marmeladă de portocale
1 linguriță de semințe de coriandru
zdrobite în mojar
sare și piper
4 dovleci Kabocha (de mărimea unui
pumn)
4 căței de usturoi
ulei de măsline
2 ardei iuți
sucul de la o lămâie
o cutie de crème fraîche
sare

MOD DE PREPARARE

Se prăjește mușchiul de vită pe toate părțile. Se amestecă muștarul, coriandrul și marmelada și se azonează după gust cu sare și piper. Se unge vita prăjită cu această marinadă și se azonează într-o tavă de copt. Se preîncălzește cuptorul la 180 °C, cu convecție CircoTherm® și Vario Steam, și se prepară vita timp de aproximativ 35 de minute.

Se utilizează termometrul pentru prăjire pentru a determina durata optimă de preparare. De îndată ce temperatura din centru a ajuns la 55-62°C, cuptorul se oprește automat. Sau se poate selecta programul automat de la Neff „Mușchi de vită, gătit mediu.” Se taie dovleacul în jumătate și se scot semințele cu o lingură. Ardeii iuți (fără semințe) se taie în inele subțiri. Se curăță usturoiul de coajă și se taie în sferturi. Se pun jumătățile de dovleac pe tava de copt și se distribuie în mod egal usturoiul și ardeii iute în acestea. Se azonează cu sare și se stropește cu ulei și suc de lămâie.

Se scoate mușchiul de vită din cuptor și se lasă să se odihnească puțin. Dovleacul se coace la 180 °C cu convecție CircoTherm® timp de aproximativ 20 de minute.

Înainte de servire se pune sare în crème fraîche. Se taie mușchiul de vită în felii subțiri și se aranjează pe jumătățile de dovleac. Se servește cu crème fraîche ușor sărată.