



FRIPTURĂ ANTRICOT WAGYU



4 PORȚII

INGREDIENTE

1 kg antricot de Wagyu
ulei pentru grătar
2 mâini de fân de la o fermă
organică
sare (fleur de sel), piper

INGREDIENTE PENTRU UNT

150 g unt moale
1 linguriță fleur de sel
2-3 crenguțe de cimbru
2 lingurițe de albăstrele uscate
coaja rasă de la o jumătate de
lămâie organică
1 linguriță de suc de lămâie
750 g pâine de casă
ulei de măsline pentru prăjit
2 căței de usturoi
hârtie pergament
sfoară alimentară

MOD DE PREPARARE

Se prăjește friptura pe ambele părți și se pune deoparte. Se umezește fânul cu apă și se așterne jumătate din el într-o caserolă pentru cuptor. Se așază friptura deasupra și se acoperă cu ierburile rămase. Se adaugă puțin cimbru și se gătește lent în cuptor la 120 °C cu funcția VarioSteam timp de 90-100 de minute.

În timp ce friptura se află în cuptor, se taie untul în bucăți mari și se presară sare, piper, ierburi tocate, albăstrele, suc de lămâie și coaja de lămâie rasă. Se amestecă totul cu o furculiță și i se dă formă de cilindru. Se înfășoară untul în hârtie de pergament, se leagă capetele cu sfoară și se pune la rece până se face friptura.

Într-o tigaie, se încălzește uleiul și se adaugă usturoiul. Se taie pâinea felii și se pune la prăjit până capătă o culoare aurie-maronie.

Se scoate friptura din cuptor. Se lasă în fân timp de aproximativ 10 minute și apoi se taie felii. Se azonează cu sare și cu piper. Se servește cu pâine prăjită și unt cu albăstrele.