

Macsinka János-Macok Bisztró és Borbár:

Charolais marha, hagymák, zeller, padlizsán

Hozzávalók és elkészítés:

Marha steak:

Sütés: kérgesre sütjük a fűszerekkel és a vajjal, majd a sütőben 180 °C-on egyik oldalát is 3 percig, másik oldalát is 3 percig sütjük, majd pihentetjük.

marha steak:

kakukkfű 0,02
zsálya 0,02
vaj 0,02
vörösboros glace

Zeller:

Zellergumót sütjük, majd vajjal krémesítjük.

zellergumó sütvé 1,50
vaj 0,25
só

Hagymák:

A hagymákat 85°C olívaolajban sous vide-áljuk, majd lánggal körbe pirítjuk.

póréhagyma 2db
salotta hagyma 0,40
fokhagyma 0,05
olívaolaj 0,10
vaj
savanyított mustármag 0,05



Padlizsán:

A padlizsánt és a kápia paprikát megsütjük, majd tatárszerűen összevágjuk, ízesítjük.

padlizsán 1kg
kápia paprika 1kg
vöröshagyma 0,40
fokhagyma 0,05
olívaolaj
dijoni mustár 0,10
snidling 1cs
petrezselyemzöld 1cs
só
bors