



Bicsár Attila

Falusi Gourmet

Borjú carpaccio, szardellás majonéz, marinált spárga, kapribogyó

Hozzávalók:

1 db borjú karaj
60 g só
1 tk cukor
étolaj a pirításhoz

Elkészítés:

A karajt megtisztítjuk. 6 %-os sós, cukros oldatba tesszük. 6 órát hagyjuk benne, majd hideg vízzel leöblítjük. Forró serpenyőben, kevés olajon körbe pirítjuk. Sütőben készre sütjük. 65 C, 56 maghőig.

Kihűtve, vékonyan szeletelve tálaljuk.

Marinált spárga:

1000 g fehér spárga
Citrus dresszing
60 g citromlé
50 g limele
120 g narancslé
60 g méz
300 g olívaolaj
50 g balzsamecet, fehér
10 g só



Az előkészített spárgákat vakum zacskóba tesszük. Ráöntjük a citrus dresszinget. 80 C

Szardellás majonéz:

15 g szardella

3 db tojás

200 ml szőlőmagolaj

100 ml olívaolaj

20 g dijoni mustár

só, bors

Kapribogyó:

50 g kapribogyó

szőlő vagy étolaj a sütéshez

A kapribogyót alaposan lecsepegtetjük. Forró olajban ropogósra sütjük.

Papírtörőre téve leitatjuk róla a felesleges olajat.