

Erhardt Étterem

A vidék gasztronómiája

Ázsiai „Duroc” császár, polenta, kukorica

Hozzávalók:

- 3 kg duroc hasaalja
- 0,5 l jus
- 0,15 kg sárga-és citromrépa
- 2 db kápia paprika
- 1 szál póréhagyma
- só, babérlevél, koriander, egész bors, fekete szezámmag, szezámolaj, fokhagyma
- 2 cs shimeji gomba
- 0,5 csokor snidling/ újhagyma
- 0,3 kg házi édes-chili szósz

Polenta:

- 0,5 l tej
- 0,4 l tejszín
- 1,2 l alaplé
- 0,5 kg kukoricadara
- 0,2 kg vaj
- 0,2 kg parmezán
- só, csillagánizs, szerecsendió
- 0,5 kg morzsolt kukorica
- 0,5 csokor snidling

Elkészítés:

Duroc császárt pácoljuk, bőrét beirdaljuk, levákumozzuk, és 70 fokon 20 órán keresztül souvidáljuk.



Jus-t elkezdjük visszaredukálni az édes-chili szósszal, a fűszerekkel.

A császárt 215 fokon ropogósra sütjük.

A zöldségeket előkészítjük, lepirítjuk majd tálalás előtt a jus-höz adjuk.

Polentát megfőzzük, tálalás előtt vajjal, parmezánnal dúsítjuk.

Kresse salátával tálaljuk.