



Budapest Party Servive

Balogh Krisztián-Catering ételek, trükkök, technikák

Tépett marhaszegy” hagymás rostélyos” sütőtök ravioli, zöldborsó püré, fodroskel

Hozzávalók:

- 800 g marhaszegy
- 5 db salotta hagyma
- 3 fej vöröshagyma
- 500 ml borjúalaplé
- magos mustár
- friss kakukkfű
- 400 g zöldborsó
- sütőtök
- barnacukor, só, frissen őrölt bors
- baby fodroskel
- fokhagymapor
- rómaikömény
- cayen bors

A marhaszegyet kicsit megtisztítjuk, sózzuk, cukrozzuk és fűszerezzük.

Alacsony hőmérsékleten fóliával lefedve 120 fokon 4,5 óráig sütjük, jó párszor meglocsoljuk a kisülő zsiradékkal.

180 fokon befejezzük 15 perc sütéssel.

A vöröshagymát héjasan 180 fokos sütőben megsütjük (kb. 20-25 perc), majd pár perc pihentetés után kinyomjuk a héjából és apró darabokra vágjuk. Gyorsforralóban beredukáljuk a borjú alaplevet az aprított hagymával, egy kevés friss kakukkfűvel és magos mustárral ízesítjük. A pihentetett húst szálaira szedjük, a beredukált hagymás szósszal átfogatjuk és tálaljuk. Tetejére salotta hagymából lyoni hagymát sütünk.