

Stand

Benjamin Morris

Wellington bélszín, burgonyapüré, vörösbor és gomba jus

Gomba duxelles

<i>Hozzávalók</i>	<i>Mennyiség</i>
salotta	100g
barna csiperke (apróra vágva)	1kg
vaj	100g
kakukkfű	10g
pirított fokhagyma	10g
Worcestershire szósz	5g
technika	Melegítsük meg a vajat egy nagy serpenyőben, és főzzük meg a salottát. Amikor elérte a barna színt adjuk hozzá a gombát, és főzzük alacsony hőmérsékleten, amíg minden nedvesség elpárolog és a gomba száraz lesz. Adjuk hozzá a kakukkfűvet, a fokhagymát és a Worcestershire szószot. Ízesítsük sóval és borssal, és hagyjuk lehűlni.

Palacsinta

<i>Hozzávalók</i>	<i>Mennyiség</i>
B155 liszt	100g
tojás	2 egész
tej	300g
snidling	20g
technika	Keverjük össze az alapanyagokat és ízesítsük sóval és borssal. Repceolajjal vékonyan kenjük meg egy tapadásmentes serpenyőt, és öntsük bele a palacsintatésztát és süssük vékony palacsintát.

Wellington bélszín

<i>Hozzávalók</i>	<i>Mennyiség</i>
marha bélszín	400g
Serrano sonka	6 szelet
gomba duxelles	300g
palacsinta	2 db
vajas tészta	250g
Dijon mustár	30g
technika	<p>Ízesítsük a bélszín sóval és borssal. Egy forró serpenyőben kérgesítsük minden oldalát. Pihentessük, és kenjük meg a dijoni mustárral.</p> <p>Egy fólialapra helyezzük a 2 palacsintát, majd a sonkát a tetejére. Kenjük meg a gomba duxelles-lel. Helyezzük rá a marhabélszínét és tekerjük fel szorosan a fóliát. Pihentessük 1 órán át a hűtőben.</p> <p>Nyújtsuk ki a vajas tésztát kb. 2.5 mm vastagságúra. Kenjük meg a tésztát tojással, és helyezzük a marhahúst középre, és fedjük körbe a tésztával. Pihentessük a hűtőben egy óráig.</p> <p>Vegyük ki a hűtőből, és kenjük meg tojással, és süssük 200°C-on kb 20-25 percig.</p> <p>A maghőmérsékletnek 45c-ot kellene elérnie. Vegyük ki a sütőből, és pihentessük amíg eléri az 58°C-os hőmérsékletet. Szeleteljünk és szervírozzuk</p>

Burgonya püré

<i>Hozzávalók</i>	<i>Mennyiség</i>
burgonya	300g
vaj	75g
tej	75g

füstölt sajt	20g
technika	<p>Főzzük a burgonyát amíg puha nem lesz enyhén sós vízben. Öntsük le róla a vizet, és passzírozzuk át a burgonyát egy szitán.</p> <p>Melegítsük meg a tejet és vaját, apránként keverjük hozzá a burgonyához, amíg selymes állagot kapunk.</p> <p>Végül keverjük bele a sajtot, és ízesítsük sóval.</p>

Vörösbor és gomba jus

<i>Hozzávalók</i>	<i>Mennyiség</i>
Demi glace jus	500g
salotta	100g
szőlőmag olaj	40g
vörösbor	400g
kakukkfű	10g
szezonális gomba	100g
petrezselyem szár (aprított)	20g
technika	<p>Adjuk az olajat és a salottát egy serpenyőbe, és alacsony hőmérsékleten karamellizáljuk.</p> <p>Szűrjük le az olajat a salottáról, és tegyük vissza ugyanabba a serpenyőbe a hagymát.</p> <p>Adjuk hozzá a vörösbort, és redukáljuk vissza amíg szirup textúrát ér el. Adjuk hozzá a demi glace just és főzzük 10 percig. Vegyük le a tűzről és adjuk hozzá a kakukkfűvet infúzionálni.</p> <p>Egy serpenyőben pirítsunk meg a szezonális gombákat amíg aranybarnák lesznek.</p> <p>Adjuk a gombákat és a petrezselyemszárat a jus-höz.</p>