

Benjamin Morris

Pásztorpite

Párolt bányaromb

Hozzávalók	Mennyiség
Bányaromb - csonttal	1.5kg
Szólómagolaj	50g
Hagyma – kockázva	150g
Répa – kockázva	100g
Zeller – kockázva	80g
Fokhagyma – összetörve	10g
Paradicsompaszta	25g
Vörösbőr	250g
Marhahús alaplé	750g
Babérlevél	2 db
Kakukkfű	4 ág
Worcestershire szósz	15ml
Hozzávalók	Ízesítjük a bányarombot sóval és borssal. Egy öntöttvas edényben pirítjuk körbe minden oldalát. Ugyanabban a serpenyőben pirítunk a zöldségeket 2 percig, majd adjuk hozzá a paradicsompürét és főzzük 1-2 percig. „Deglasszírozzuk” vörösbörrel. Adjuk hozzá az alaplevet, fűszereket és a Worcestershire szószt. Forraljuk fel, és 160 °C sütőben kb. 4 órán át főzzük. Vegyük ki a bányarombot, és szedjük szét a húst. Szűrjük le a levet, és redukáljuk, amíg besűrűsödik (szósz állag).

Bányaromb ragu –

Hozzávalók	Mennyiség
vaj	50g
hagyma - kockázva	100g
répa - kockázva	100g
zeller - kockázva	60g
zöldborsó	80g
technika	Pirítjuk meg a hagymát, répát és a zellert a vajon, és adjuk hozzá tépkedett bányarómbot és a mártást. A keverék ne legyen túl vizes, sűrű állag eléréséhez adhatunk hozzá kukoricalisztet.

	Adjuk hozzá a zöldborsót, majd helyezzük ramekinekbe. Hagyjuk kihűlni.
--	--

Hercegnő burgonya

Hozzávalók	mennyiség
„lisztes” burgonya	1kg
vaj	100g
tej	ha szükséges
reszelt comté sajt	80g
tojássárgája	3 db
technika	Főzzük meg a burgonyát és gőzöljük szárazra. Finomszítán passzírozzuk át és helyezzük a konyhai robotgépbe. Közepes fokozatosan keverjük, és adjuk hozzá a vajat és a sajtot, majd keverjük simára, ha szükséges adjunk hozzá tejet. Hűtsük le egy kissé, majd keverjük bele a tojássárgáját. Adjunk hozzá sót, és tegyük nyomózsákba. Tartsuk rövid ideig szobahőmérsékleten.

A pite -

Vegyük ki a megtöltött ramekineket a hűtőből, és nyomjuk a tetejére a burgonyapürét, egy villával „borzoljuk fel” a burgonyát, ez segít, hogy ropogós legyen.

Süssük 190 °C száraz sütőben 2-es ventilátorral 30 percig.

A végén, ha szükséges, feltekerhetjük a sütőt 210°C, hogy szebb színe legyen.

Medium Rare báránysültsel szervírozzuk.