

Корейка оленины с мангольдом и скорцонерой

Общее время 120 мин 45 мин Время подготовки 50 мин Время приготовления 25 мин
Дополнительное время

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для оленины:

1,2 кг	оленьей корейки, готовой к запеканию
200 г	филе куриной грудки, крупно нарезанного
1	яйцо
150 мл	сливок для взбивания
30 г	петрушки, крупно нарезанной
200 г	лесных грибов, мелко нарезанных
	Соль
	Перец
700 г	мангольда, только листья, стебли отложить
500 г	хлеба трамезцини
100 мл	растительного масла для жарки

Для пюре:

500 г	корня сельдерея, мелко нарезанного
50 мл	сливок
	Соль

Для овощей:

50 мл	оливкового масла
400 г	стеблей мангольда, нарезанных на небольшие кусочки
400 г	корней черной скорцонеры, очищенных, нарезанных на небольшие кусочки
100 г	репчатого лука,

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Чтобы приготовить начинку для оленины, поместите куриную грудку в морозильную камеру примерно на 10 минут. Она должна быть очень холодной, но не замороженной. Измельчите в кухонном комбайне вместе с яйцом, сливками и петрушкой до получения фарша. Процедите через мелкое сито, чтобы удалить волокна. Обжарьте грибы в небольшом количестве масла на очень сильном огне примерно 1 минуту. Добавьте остывшие грибы в половину фарша. Приправьте солью и перцем и поставьте в холодильник до использования.

Шаг 2

Бланшируйте листья мангольда примерно 30 секунд. Разложите их на чистом кухонном полотенце, накройте вторым полотенцем и слегка приплюсните скалкой.

Шаг 3

Смажьте листья мангольда фаршем из птицы (без грибов). Заверните оленину в листья. Выложите ломтики трамезцини, смажьте грибным фаршем и оберните вокруг мяса.

Шаг 4

Для пюре варите корень сельдерея в большом количестве подсоленной воды около 20 минут. Хорошо процедите и взбейте со сливками и солью в миксере или блендере до однородной массы.

1 л нарезанного дольками
бульона из дичи
200 мл сладкого соевого соуса
для риса Kikkoman
10 г кукурузного крахмала
Также:
50 г салата Бурнет

Шаг 5

Тем временем для приготовления овощей нагрейте оливковое масло в неглубокой сковороде. Аккуратно обжарьте стебли мангольда, корни скорцонеры и лук 3–5 минут, не допуская появления румяной корочки. Добавьте бульон из дичи и тушите на медленном огне около 10 минут, чтобы жидкость уварилась. Добавьте соус Kikkoman для риса. Разведите кукурузный крахмал небольшим количеством воды до однородной консистенции и слегка загустите им соус.

Шаг 6

Разогрейте духовку до 160°C (режим конвекции). На сковороде на среднем огне разогрейте растительное масло. Обжарьте оленину, завернутую в трамеццини, со всех сторон в течение 4–5 минут до золотистого цвета, затем переложите на решетку и запекайте в духовке на средней полке около 10 минут. Доведите до температуры в центре около 50°C. Выньте из духовки и дайте постоять около 5 минут, чтобы температура поднялась до примерно 56°C. Нарезьте острым ножом.

Шаг 7

Выложите мангольд и скорцонеру с небольшим количеством соуса на плоские тарелки. Добавьте пюре. Поместите оленину сверху и подавайте, украсив салатом Бурнет.