KIKKOMAN

Оленина с картофельным штруделем с кимчи

Общее время **150 мин** **60 мин** Время подготовки **90 мин** Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для штруделя:

- **900 г** низкокрахмалистого картофеля, очищенного и нарезанного кубиками
- **80 мл** острого чили соуса Кимчи Kikkoman
- **4** листа теста для штруделя (примерно 25 x 30 см)
- **100 г** сливочного масла, растопленного
- **21 г** яичных желтков (примерно 2 средних яйца)
- **60 мл** молока
- **10 г** кунжутных семян

Для заправки:

- **50 мл** соевого соуса натурального брожения Kikkoman
- **60 мл** бальзамического уксуса
- **60 г** горчицы
- **60 г** мёда
- **100 мл** масла грецкого ореха

Для салата:

- **20 г** сливочного масла
- **800 г** груш, нарезанных тонкими дольками
- **100 мл** белого вина
- **200 г** салата корн

Дополнительно:

- **60 мл** растительного масла
- **1,6 кг** седла оленины, разделанного

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Разогрейте духовку до 180°C (с конвекцией). Отварите картофель в подсоленной воде до готовности. Сделайте пюре и добавьте острый чили соус Кимчи Kikkoman. Выложите два листа теста, смазав каждый растопленным маслом. Выложите картофельную смесь на нижнюю треть длинной стороны теста. Слегка подогните бока и плотно сверните. Смажьте яичным желтком, смешанным с молоком. Посыпьте кунжутом и выпекайте около 30 минут до золотистого цвета.

Шаг 2

Для заправки смешайте соевый соус Kikkoman, бальзамический уксус, горчицу и мёд в высокой емкости ручным блендером и медленно добавляйте масло грецкого ореха. Отложите в сторону.

Шаг 3

Растопите сливочное масло в сковороде на среднем огне. Добавьте груши и обжаривайте их около 1 минуты, в зависимости от степени спелости. Дегласируйте вином и уваривайте 1-2 минуты.

Шаг 4

Чтобы приготовить оленину, разогрейте масло в большой сковороде (в идеале в сковороде-гриль). Обжарьте мясо со всех сторон 3-4 минуты. Приправьте солью и перцем, затем запекайте в духовке при температуре 160°C

Соль
Перец
Красный кресс-салат

(верхний/нижний жар) 10-15 минут до средней прожарки (до внутренней температуры около 54°C).

Шаг 5

Нарежьте штрудель ломтиками, а оленину — медальонами. Разложите салат корн и груши по тарелкам и полейте заправкой. Выложите сверху оленину и штрудель и подавайте. При желании украсьте красным кресс-салатом.