

# 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 | <u>острого чили соуса</u><br><u>Кимчи Kikkoman</u>              |
| 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  | <u>соевого соуса</u><br><u>натурального брожения</u><br><u>Kikkoman</u> |
| 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.