

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 | низкорахмалистого картофеля, очищенного и нарезанного кубиками |
| 80 мл | <u>острого чили соуса</u> <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> <u>натурального брожения</u> <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°С (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°С

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.