KIKKOMAN

Оссобуко из оленины с пюре из батата

Общее время **295 мин** **45 мин** Время подготовки **250 мин** Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для оссобуко:

2,5 кг	оссобуко из оленины
500 мл	маринада Терияки Kikkoman
100 мл	растительного масла
250 г	моркови, очищенной, крупно нарезанной
300 г	репчатого лука, очищенного, крупно нарезанного
200 г	сельдерея, крупно нарезанного
50 г	томатного пюре
300 мл	портвейна (красного)
2 л	бульона из дичи
2	лавровых листа
20 г	свежего тимьяна, на стебле
15 г	кукурузного крахмала
30 г	сливочного масла

Для пюре:

1,3 кг	батата, очищенного, крупно нарезанного кубиками
200 г	лука-шалота, очищенного, крупно нарезанного кубиками
50 г	сливочного масла
300 мл	овощного бульона
	Соль

Для гремолаты:

70 г	кинзы, мелко нарезанной
2	зубчика чеснока, очищенных, мелко

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Замаринуйте оссобуко в маринаде Терияки Kikkoman не менее чем на 2-3 часа (в идеале на ночь). Разогрейте духовку до 160°C (с конвекцией). Слейте маринад с мяса. Обжарьте на сковороде с растительным маслом по 3-4 минуты с каждой стороны, затем отложите мясо в сторону. Обжарьте овощи в той же сковороде 8-10 минут. Добавьте томатное пюре и готовьте еще 2-3 минуты. Дегласируйте портвейном, немного уварите, затем влейте бульон. Верните мясо в сковороду вместе с травами, накройте крышкой и тушите в духовке 3-4 часа.

Шаг 2

Выньте мясо и процедите соус через мелкое сито. Загустите его крахмалом и заправьте сливочным маслом. Незадолго до подачи разогрейте мясо в соусе порционно или, например, разогревайте его в большом гастрономическом противне с соусом, в комбинированной духовке.

Шаг 3

Для пюре обжарьте батат и лук-шалот в сотейнике со сливочным маслом на среднем огне 3-4 минуты. Добавьте бульон, накройте крышкой и варите на слабом огне около 35 минут. Слейте лишнюю жидкость и пюрируйте овощи в блендере до однородности. При необходимости добавьте немного бульона. Приправьте по вкусу солью.

Шаг 4

	нарезанных
2 г	цедры апельсина
100 мл	оливкового масла
	Соль
	Перец

Для цикория:

500 г	салатного цикория
30 г	сливочного масла
50 мл	бальзамического уксуса
20 г	мёда
	Соль
	Перец

Для гремолаты вымойте и просушите любисток, затем мелко нарежьте его вместе с чесноком. Смешайте с цедрой и небольшим количеством оливкового масла. Приправьте по вкусу солью и перцем. Для более фруктового вкуса добавьте немного апельсинового сока.

Шаг 5

Вымойте и нарежьте цикорий. Разогрейте сливочное масло в сковороде на среднем огне. Обжарьте цикорий 3-4 минуты, затем добавьте бальзамический уксус и мёд. Приправьте по вкусу солью и перцем.

Шаг 6

Для подачи разложите пюре по тарелкам, сверху положите мясо и украсьте цикорием и гремолатой.