



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

KOTLET CIEŁĘCY NA PURÉE Z KALAFIORA Z PALONYM SIANEM



SKŁADNIKI NA 4 PORCJE:

Kotlet cielęcy:

- Kotlet cielęcy 1,2 kg
- Oliwa pomace COOK BAZA 100 ml
- Tymianek 6 gałązek
- Czosnek 4 ząbki
- Masło klarowane YES CHEF 50 g
- Masło tradycyjne DEBIC 100 g

Purée z kalafiora:

- Kalafior OERLEMANS 400 g
- Bulion 200 ml
- Mleko UHT 3,2% MILI 50 ml
- Masło tradycyjne DEBIC 60 g
- Puder z palonego siana SOSA 0,01 g

Konfitowane marchewki i ziemniak z ogniska:

- Marchew 8 szt.
- Masło tradycyjne DEBIC 200 g
- Ziemniak 2 szt.
- Mąka pszenna 100 g
- Cynamon, anyż PRYMAT

Groszek cukrowy:

- Groszek cukrowy 40 g
- Ocet winny CARANDINI 20 ml
- Cukier biały CUKIER KRÓLEWSKI 20 g

Żel z buraka z maliną:

- Burak 200 g
- Malina 100 g
- Oliwa 20 g
- Tymianek 2 gałązki
- Agar 3 g



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Kotlet cielęcy:

Cielęcinę kroimy między kośćmi i marynujemy w oliwie, tymianku i czosnku (odkładamy część do smażenia). Przed podaniem mięso obsmażamy na maśle klarowanym, a gdy się zarumieni, dodajemy świeże masło, tymianek i czosnek, bastujemy.

Purée z kalafiora:

Kalafior zalewamy bulionem warzywnym i mlekiem, gotujemy do miękkości. Całość miksujemy na purée i dodajemy świeże masło. Powstałe purée dzielimy na dwie części. Do jednej z nich dodajemy puder z palonego siana i mieszamy.

Konfitowane marchewki i ziemniak z ogniska:

Masło klarujemy i przecedzamy, dodajemy cynamon i anyż do smaku. To tłuszczu wkładamy marchewki i całość gotujemy w temperaturze 90° C przez 15 minut.

Ziemniaki obieramy i wydrążamy z nich kulki, konfitujemy razem z marchewkami przez ok. 40 minut. Gdy będą miękkie, oprószamy je mąką i opalamy.

Groszek cukrowy:

Zagotowujemy wodę, lekko solimy, dodajemy odrobinę octu winnego oraz cukru. Do wrzątku wrzucamy groszek, a gdy woda zacznie się znów gotować, wyciągamy groszek i przekładamy go do wody z lodem.

Żel z buraka z maliną:

Buraki zawijamy w folię aluminiową z tymiankiem i oliwą, pieczemy w 160° C przez ok. 1 godzinę, następnie obieramy i kroimy w kostkę. Dodajemy maliny i całość miksujemy. Powstały płyn cedzimy przez sito, dodajemy agar i całość zagotowujemy. Wylewamy na blaszkę GN i zostawiamy do zastygnięcia, przed podaniem galaretę miksujemy.

Na talerz układamy składniki według uznania.