



# AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

## SCHAB JAGNIĘCY NA PURÉE Z PIETRUSZKI Z KALAFIOREM ROMANESCO



### SKŁADNIKI (NA 4 PORCJE):

- Schab jagnięcy 700 g
- Oliwa cytrynowa OLLIO 50 ml
- Masło klarowane YES CHEF 100 g
- Masło tradycyjne DEBIC 150 g
- Tymianek pęczek
- Ziemniaki FARM FRITES 400 g
- Tłuszcz kaczki 500 g
- Czosnek 6 ząbków
- Seler 100 g
- Marchew 100 g
- Cebula biała 100 g
- Wino czerwone FUENTESECA 100 ml
- Bulion warzywny 300 ml
- Purée z czarnej porzeczki PONTHER 100 ml
- Dżem z czarnej porzeczki DARBO 50 g
- Pietruszka korzeń 1 kg
- Śmietana 100 ml
- Musztarda dijon BEAUFOR 50 g
- Miód SIMPLY SWEET 100 g
- Kalafior romanESCO 1 szt.
- Cebula czerwona 100 g
- Ocet szalotkowy BEAUFOR 50 g
- Oliwa koperkowa, obrany groszek i sól w płatkach do dekoracji



# AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

---

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Schab jagnięcy oczyszczamy, kości oddzielamy od mięsa. Ścinki i kości odkładamy, a mięso marynujemy w oliwie cytrynowej i tymianku ok. 20 minut.

Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę 5 x 5 cm, konfitujemy w tłuszczu kaczym z czosnkiem i tymiankiem przez ok. 40 minut w temperaturze 100°C. Przed podaniem opalamy ranty ziemniaków.

Różyczki kalafiora romanesco blanszujemy, kroimy na pół i smażymy na maśle świeżym (stroną od cięcia).

Korzeń pietruszki ułożony na soli pieczemy w piecu aż do miękkości. Miąższ wydrążamy do rondla, dodajemy musztardę dijon, śmietanę i odrobinę miodu, miksujemy, a następnie przecieramy przez sito.

Cebulę czerwoną kroimy w ćwiartki. Przygotowujemy zaprawę: ocet szalotkowy i miód zagotowujemy w rondlu. Zalewamy nią pokrojoną cebulę, zamykamy próżniowo i odstawiamy do wystygnięcia.

Schab smażymy na maśle klarowanym. Po wstępnym obsmażeniu zlewamy z patelni tłuszcz, dodajemy świeże masło, czosnek i tymianek, schab polewamy pianą z masła (bastujemy). Mięso odstawiamy do odpoczynku. Przed podaniem schab kroimy na kawałki.

Kości gotujemy ok. 20 minut w wodzie z dodatkiem wody utlenionej. Po ugotowaniu kości dokładnie oczyszczamy. Przygotowujemy sos do schabu: ścinki z oczyszczania schabu mocno przypalamy w garnku wraz z selerem, marchwią i cebulą białą. Podlewamy winem, bulionem, dodajemy do garnka purée i dżem z czarnej porzeczki, redukujemy. Całość cedzimy przez sito i zaciągamy masłem świeżym.

Na talerz nakładamy kolejno: purée, ziemniaki, mięso ozdobione kostkami, kalafior romanesco, płatki cebuli i sos. Danie dekorujemy oliwą koperkową, groszkiem i solą w płatkach.