

Polędwica z jelenia z plackami z kiszoną kapustą i sosem z czarnej porzeczki

Składniki na 10 porcji:

Mięso:

Polędwica z jelenia	1,500 kg
Primerba rozmarynowa Knorr Professional	0,010 kg
Wino czerwone wytrawne	0,200 l
Pieprz czarny	0,002 kg
Sól	do smaku
Olej	0,060 l

Placki:

Kapusta kiszona	0,200 kg
Woda	1,400 l
Jaja	2 szt.
Placki ziemniaczane Knorr	0,500 kg
Olej	0,200 l

Sos z czarnej porzeczki:

Cukier	0,030 kg
Wino czerwone wytrawne	0,100 l
Czarna porzeczka	0,100 kg
Woda	0,500 l
Redukcja wotowa Knorr Professional	0,040 kg

Warzywa:

Buraki	0,500 kg
Sól, pieprz	do smaku
Olej	do pieczenia
Miód	0,050 kg
Brukselka	0,600 kg
Sól, cukier	do smaku
Masto	0,050 kg

Sposób wykonania:

Mięso

- Polędwicę zamarynuj w przyprawach i winie, odstaw na 24 godziny do lodówki.
- Mięso obsmaż na gorącym oleju z obu stron, przełóż do pieca i piecz w temperaturze 135°C przez 15 minut.

Placki

- Kapustę wypucz i pokrój.
- Do wody wbij jajka i wymieszaj. Następnie wsyp placki ziemniaczane, wymieszaj, dodaj kapustę i wszystko razem potącz.
- Usmaż małe placki na oleju.

Sos z czarnej porzeczki

- Cukier skarmelizuj na patelni, zalej winem i zredukuj.
- Dodaj porzeczki, wodę i Redukcję wotową.
- Całość doprowadź do wrzenia, a następnie gotuj na małym ogniu przez kilka minut.

Warzywa

- Buraki posyp solą i pieprzem, owiń w folię aluminiową posmarowaną olejem i piecz do miękkości. Pokrój w grubą kostkę i zasmaż na patelni z dodatkiem miodu.
- Oczyszczoną brukselkę ugotuj do ¾ miękkości w wodzie z solą i cukrem, a następnie obsmaż na maśle.

Sposób podania

- Polędwicę pokrój w plastry o grubości 1 cm. Podawaj z plackami oraz sosem z czarnej porzeczki, w towarzystwie brukselki i pieczonego buraka.



Polędwica z jelenia lubi kwaśne marynaty, najlepiej z dodatkiem wina. Po wyjęciu z pieca odstaw mięso w ciepłe miejsce na kilka minut, aby odpoczęło, następnie wyporcuj – dzięki temu mięso zachowa swoje soki. Danie dopełni odpowiedni sos – proponujemy słodką nutę smakową na bazie czarnych porzeczki. Jako alternatywę możesz użyć także owoców lub konfitur z jagody, jeżyny czy jarzębiny.

Mariusz Kulik

Regionalny Szef Kuchni
mariusz.kulik@unilever.com

Polecany produkt:

Primerba rozmarynowa Knorr Professional 0,34 kg



Zupa krem z buraków

Składniki na 10 porcji:

Zupa:

Buraki, upieczone i obrane	1,000 kg
Barszcz czerwony Knorr	0,040 kg
Woda	0,500 l
Oliwa	0,040 l
Cebula szalotka	0,080 kg
Jabłko obrane, kostka	0,150 kg
Miód	0,030 kg
Wino czerwone, wytrawne	0,050 l
Ocet z czerwonego wina	0,020 l
Sól, pieprz czarny	do smaku

Pianka:

Mascarpone	0,100 kg
Rama Cremefine	0,100 l
Fraiche 24%	
Primerba bazyliowa Knorr Professional	0,010 kg

Sposób wykonania:

Zupa

- Barszcz czerwony wymieszaj z gorącą, przegotowaną wodą.
- Buraki pokrój, zmixuj na gładkie puree i połącz z barszczem.
- Na oliwie zeszklij szalotkę, dodaj jabłko i miód, podlej niewielką ilością wody i duś do miękkości.
- Wlej wino i ocet. Całość zredukuj przez chwilę, zmixuj na puree i dodaj do kremu z buraków.
- Na koniec dopraw do smaku.

Pianka

- Mascarpone wymieszaj z Ramą Cremefine Fraiche i Primerbą bazyliową. Przetóż do butelki – dyspensera.

Sposób podania

- Krem z buraków wyporcuj i udekoruj pianką.



Nasza propozycja zupy kremu to alternatywa dla tradycyjnego polskiego czerwonego barszczu. Do przygotowania zupy użyj pieczonych buraków – są słodsze, bardziej aromatyczne i bogatsze w smak w porównaniu do buraków ugotowanych w wodzie. Podczas gotowania duża część aromatu i wartości odżywczych ucieka z buraka i przechodzi do wody. Pieczenie zapewni mu odpowiedni smak i kolor. Pieczony burak może być także znakomitą dodatką warzywną do dania głównego, dobrze sprawdzi się też jako składnik sałatek.

Marcin Szachowicz

Regionalny Szef Kuchni
marcin.szachowicz@unilever.com



Polecany produkt:

Rama Cremefine
Fraiche 24% 1 l