

Rostbef z ziemniakami, selerem i kurkami

Składniki na 10 porcji:

Mięso:

Rostbef	1,200 kg
Marynata do wołowiny Knorr Professional	0,010 kg
Olej	0,030 l
Liść laurowy	2 szt.
Ziele angielskie	5 kulek
Rama Culinesse Profi	do smażenia

Sos:

Rama Culinesse Profi	do smażenia
Czerwona cebula (kostka)	0,090 kg
Miód	0,030 kg
Ocet jabłkowy	0,050 l
Wino czerwone wytrawne	0,150 l
Woda	0,500 l
Sos Demi Glace Knorr	0,050 kg
Zasmażka ciemna Knorr	do zagęszczenia

Dodatki:

Kurki	0,300 kg
Seler korzeń	0,500 kg
Ziemniaki (duże)	1,000 kg
Sól	do smaku
Pieprz czarny (świeżo mielony)	do smaku
Rama Culinesse Profi	do smażenia

Sposób wykonania:

Mięso:

- Rostbef oczyść z przeośniętego tłuszczu.
- Marynatę do wołowiny potocz z olejem, pokruszonymi liśćmi laurowymi i rozgniecionymi kulkami ziele angielskiego.
- Przygotowaną marynatą natrzyj mięso i pozostaw w lodówce na jedną dobę.
- Następnie obsmaż mięso na Ramie Culinesse i piecz w piecu konwekcyjnym w temperaturze 85°C, a sondę ustaw na 55°C. Temperatura wewnątrz mięsa może być nieco wyższa: do 58°C.

Sos:

- Na Ramie Culinesse podsmaż cebulę, dodaj miód, lekko karmelizuj. Dodaj ocet jabłkowy, częściowo odparuj ilość płynu, zalej winem i ponownie zredukuj.
- Sos Demi Glace potocz z wodą, zagotuj i wymieszaj z pozostałymi składnikami sosu.
- Sos możesz przecedzić lub zmiksować. Zagęść go zasmażką do pożądanej konsystencji.

Dodatki:

- Kurki oczyść i obsmaż na Ramie Culinesse, przypraw solą i pieprzem.
- Ziemniaki i seler pokrój w plasterki, a następnie używając okrągłych ausztacherów, wytnij kółka. Zblanszuj, po czym obsmaż na Ramie Culinesse, przypraw do smaku.

Sposób podania:

- Upieczony rostbef pokrój po dwa plastry na porcję.
- Na talerzu utwórz kompozycję z mięsa, ziemniaków, selera i kurek.
- Polej dekoracyjnie sosem. Udekoruj świeżymi ziołami.



Przy pieczeniu rostbefu bardzo pomocna jest sonda, dzięki której nie przeciągniemy mięsa. Zbyt długi czas pieczenia skutkuje tym, że mięso będzie twarde. Wtedy jedynym sposobem, by uratować rostbef, jest duszenie mięsa do miękkości w przygotowanym sosie.

Przemysław Kaczmarek

Szef Kuchni

przemyslaw.kaczmarek@unilever.com



Polecany produkt:

Marynata do wołowiny Knorr Professional 0,75 kg

Kalafiorowe risotto z oliwą pietruszkową i smardzami

Składniki na 10 porcji:

Risotto:

Oliwa z oliwek	do smażenia
Szalotka (drobna kostka)	0,060 kg
Czosnek (plasterki)	2 ząbki
Ryż (do risotto)	0,400 kg
Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional	0,060 l
Woda	1,000 l
Kalafior	0,400 kg
Parmezan (drobno tarty)	0,040 kg

Żółtko sous-vide:

Jaja	10 szt.
------	---------

Sos drobiowy:

Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional	0,020 l
Woda	0,200 l
Zasmażka ciemna Knorr	0,020 kg

Oliwa pietruszkowa:

Natka pietruszki	0,025 kg
Oliwa z oliwek	0,100 l

Smardze:

Smardze	0,300 kg
Rama Culinesse Profi	do smażenia
Sól	do smaku
Pieprz czarny (świeżo mielony)	do smaku

Sposób wykonania:

Risotto:

- Na oliwie z oliwek delikatnie zeszklij szalotkę z czosnkiem, dodaj ryż i zasmaż na małym ogniu, tak by zrobił się przezroczysty.
- Esencję bulionu warzywnego potłącz z wodą i zagotuj. Dodaj do ryżu.
- Pokrój po trzy cienkie plastry kalafiora na porcję, pozostałą część drobno posiekaj.
- Posiekanego kalafiora dodaj do ryżu. Całość przykryj pokrywką i wstaw do piekarnika na 18 minut – temperatura 185°C.

Żółtko sous-vide:

- Jaja gotuj w cyrkulatorze przez 40 minut w temperaturze 65°C. Z ugotowanych jajek usuń białko, pozostaw tylko żółtko.

Sos drobiowy:

- Esencję bulionu drobiowego potłącz z wodą i zagotuj, zagęść ciemną zasmażką.

Oliwa pietruszkowa:

- Oliwę podgrzej do temperatury 40°C, dodaj pietruszkę łącznie z łodygami, zmiksuj i przecedź przez drobne sito.

Smardze:

- Na Ramie Culinesse podsmaż oczyszczone smardze, przypraw solą i pieprzem.

Sposób podania:

- Risotto przed podaniem wymieszaj z parmezanem, płasko rozłóż na talerzu.
- Plasterki kalafiora obsmaż z obu stron i umieść na ryżu.
- Żółtka i podsmażone smardze skomponuj na tym samym talerzu.
- Danie dekoracyjnie polej sosem drobiowym i oliwą pietruszkową.
- Risotto udekoruj młodą cebulką i smażoną pietruszką.



Klasycznie risotto przygotowuje się w rondlu i co jakiś czas podlewa bulionem lub wywarem do uzyskania pożądanej konsystencji. Alternatywnie ryż można ugotować wcześniej do $\frac{3}{4}$ miękkości i dogotować przed serwowaniem – zabieg ten skraca czas przygotowania dania w restauracjach à la kart. Smardze można zastąpić innymi grzybami, np. borowikami lub podgrzybkami.

Tomasz Rusik

Regionalny Szef Kuchni
tomasz.rusik@unilever.com



Polecany produkt:

Rama Culinesse
Profi 0,9 l