



Richard Borneforsin ruokaohjeet.

Syöttövasikan selkää "sous vide 56" perunasurvoksen, friteeratun sipulin ja omenasiiderivaahdon kera.

Gaggenau-tuote: vakumointilaatikko, yhdistelmähöyryuuni, Teppan Yaki

Valmistelut: 45 minuuttia

Valmistusohjeet: 4 tuntia

Anna levätä ennen tarjoilua: 10 minuuttia

Ainekset 4–6 henkilölle:

Vasikanselkää

500–600 g vasikanselkää

voita

Omenasiiderivaahto

8 valkopippuria (kuumennettu 100% höyryssä / 100 °C:ssa noin 20 minuuttia)

50 g ruokosokeria

4 dl vasikkalientä

2–3 rkl omenasiiderietikkaa

Perunasurvos

1 kg pestyjä, kuorimattomia Amandine-perunoita

2–3 dl kerma

200 g kivettömiä, viipaloituja Kalamata-oliiveja

200 g aurinkokuivattuja tomaatteja suikaleina

suola

mustapippuri

100 g tuoretta parmesaania raastettuna

Friteerattu sipuli

3–4 dl rapsiöljy

4 salottisipulia kuorittuna ja ohueksi viipaloituna

1 dl jauhoa siivilöitynä

2 munanvalkuainen

1 rkl vettä

leivänmuruja tai pankoa

Koristele

kukkakrassi

Valmistusohjeet

Leikkaa lihasta jänteet pois, älä poista rasvaa. Hiero lihaan suolaa ja laita se vakuumpussiin ja vakuumointilaatikkoon tasolle 3.

Valitse yhdistelmähöyryuunin sous vide-kypsennys ja säädä lämpötilaksi 56 °C. Laita liha aukkopellille ja aseta ajaksi 3,5 tuntia.

Murskaa kuumennetut valkopippurit kattilassa ja sulata niiden sekaan ruokosokeri. Kun sokeri on sulanut kokonaan karamellimaiseksi, lisää vasikkaliemi. Mausta omenasiiderietikalla ja suolalla. Anna kastikkeen kiehua kokoon, kunnes se sakenee.

Lohko perunat ja laita ne aukkopellille. Säädä yhdistelmähöyryuuni 100%:n höyrytykselle ja 100 °C:n lämpötilaan. Aseta ajaksi 25 minuuttia. Tarkista perunoiden kypsyyt tikulla. Laita perunat pataan ja survo ne puukauhalla. Lisää kerma, oliivit ja aurinkokuivatut tomaatit.





Mausta suolalla ja mustapippurilla. Pidä lämpimänä keittotasolla. Lisää parmesaani ennen tarjoilua.

Kaada rapsiöljy kattilaan ja kytke keittotunnistin keittotasoon. Aseta lämpötilaksi 160 °C. Viipaloi kuoritut sipulit ohuiksi viipaleiksi leikkurilla tai veitsellä. Vatkaa munanvalkuaisia kevyesti ja lisää vesi. Pyörittele sipulit jauhoissa, sitten valkuaisessa ja sitten panko-jauhoissa ja friteeraa kullanuskeiksi. Valuta talouspaperin päällä.

Lämmitä Teppan Yaki tai paistinpannu 180 °C:n lämpötilaan. Ota liha pussista ja kuivaa se talouspaperilla. Laita voi Teppan Yakiin ja lisää liha. Lihan pitää ruskistua reilusti. Anna lihan levätä kymmenen minuuttia ritilällä, jotta mahdollinen neste valuu pois.

Leikkaa liha ja tarjoile lämpimiltä lautasilta perunasurvoksen, friteerattujen sipulien ja omenasiiderivaahdon kera. Koristele koristekrassilla.

