ФИЛЕ МИНЬОН В СОУСЕ ИЗ ЧЕРЕШНИ

Продолжаю экспериментировать с черешней! Соус из нее ничем не хуже соуса из вишни...

Понадобится:

филе телятины (вырезка - волокна должны быть все параллельны) - 300 граммов
масло рапсовое ТМ Oragnico - 3 столовые ложки
бальзамическая глазурь - 1 столовая ложка
чеснок - 2 зубочка
тимьян - 2 веточки
сливочное масло - 30 граммов
соль и перец

для соуса:
черешня - 300 граммов
сливочное масло - 30 граммов
бульон - 100 миллилитров
лимонный сок - 1 столовая ложка

для гарнира:

спаржа - 5-6 стеблей
свежий горох - 100 граммов

Приготовление:

Замариную мясо. Для этого натри его чесноком, солью, перцем, рапсовым маслом и бальзамической глазурью.

Можно оставить его завернутым пленкой в холодильнике на ночь или не пряча в холодильник на несколько часов. (Перед жаркой обязательно, чтобы мясо было комнатной температуры).

Сделай соус из черешни. Помой ее, обсуши, порежь пополам и извлеки косточки. В сотейнике на сливочном масле обжарь черешню несколько минут. Влей бульон (горячий), доведи до кипения, посоли, поперчи и готовь еще 5- 10 минут на среднем огне. Влей лимонный сок и вари еще несколько минут.

Приготовь гарнир. Спаржу отвари по всем правилам. Горошек очисти, оставить несколько стручков целыми. Бланшируй в кипящей, подсоленной воде и отставь.

Сковороду разогрей и без добавления масла обжарь мясо со всех сторон. Уменьши огонь и готовь мясо добавляя понемногу сливочное масло до нужной тебе прожарки. Крышкой не накрывай. На сковороду добавь веточки тимьяна.

Мясо порежь на "медальоны", выложи на тарелку и полей соусом. Спаржу и горох быстро обжарь на сковороде, на которой жарилось мясо.