МИНИ-МЕДАЛЬОНЫ ИЗ МОЛОЧНОЙ ТЕЛЯТИНЫ

МИНИ МЕДАЛЬОНЫ ИЗ МОЛОЧНОЙ ТЕЛЯТИНЫ
с муссом и чипсами из тыквы,
карамелизированной свеклой и соусом жю

Как всегда, по пятницам я еду на Рынок Зелёный, чтобы купить продукты и приготовить что-то вкусное на ужин. Вчера я, вдохновленная блюдом, которое попробовала на днях в ресторане, приехала с четким желанием найти молодую телятину!
На рынке несколько точек со свежим мясом, и у одних ребят я нашла то, что мне нужно - 4 миниатюрные качалочки молочных телят.
(Про качалку и альтернативный стейк round-eye я рассказывала на днях в сторис. Особенность расположения волокон в этой мышце, дает возможность очень быстро обжарить и получить нежнейший стейк, практически как стейк из вырезки.)
Я разговорилась с продавцом, и он сказал, что эту часть можно только варить и ее берут деткам. Но я хочу вас переубедить. Главное не жарьте ее целиком, нарежьте поперек волокон, чтобы получились мини-стейки. Обжаривайте быстро на сливочном масле.
Там же можно купить кости, для бульона из которого можно сделать соус – но соусом нужно заморочиться конечно.
Так что если вы любите простые рецепты, соус вполне можно из блюда удалить!

Понадобится:

качалки молочной телятины – 2 штуки на порцию
сливочное масло – 40 граммов
тимьян и розмарин

тыква – 300 граммов
оливковое масло – 1 столовая ложка
 сливки 35% - 1 столовая ложка
соль и перец по вкусу

свекла – 1 небольшая
сливочное масло – 20 граммов
сахар – 1 столовая ложка
соль – щепотка
розмарин – 1 веточка

для соуса:
кости (говядина или телятина) – 500 граммов
лук репчатый – 1 штука
морковь – 1 штука
букет гарни – одна штука
гвоздика – 3-4 штучки
лук красный – ½
томаты в собственном соку – 1 столовая ложка
вино красное сухое – 100 мililитров

Приготовление:

****
Начни с соуса:
Для этого выложи кости, разрезанную пополам луковичу и очищенную морковь на противень и запеки в разогретой до 200 градусов духовке 15 минут.
Выложи кости в большую кастрюлю и залей холодной питьевой водой.
Доведи до кипения, сними пену и уменьши огонь ниже среднего.
Вари 2-3 часа пока жидкость не уменьшиться в обьеме в 2-3

раза.
В конце второго часа добавь букет гарни и гвоздику, провари его 30 минут и вытащи. Вытащи кости и получившийся бульон процеди.
В сотейнике обжарь мелко-порезанный красный лук и добавь томаты.
Обжаривай пару минут помешивая. Влей вино и выпари его.
Влей бульон, убавь огонь и вари минут 30 на медленном огне.
Процеди соус и, если он недостаточно густой, загусти его добавив 20 граммов сливочного масла и пол чайной ложки муки. Готовый соус посоли.
****
Кто готовит без соуса, начинаем отсюда:
Нарежь тонкими слайсами тыкву и выложив на противень подсуши в духовке 15 минут при температуре 180 градусов (гриль+обдув).
Тыкву запеки или отвари и пюрируй блендером добавив ложку сливок и соль.
Свеклу очисти, нарежь на дольки и выложи в холодную сковороду. Посыпь сахаром, добавь 20 граммов сливочного масла, веточку розмарина и влей воды до середины свеклы.
Поставь на медленный огонь и накрой пергаментом. Готовь пока не выпарится вся вода т свекла не карамелизируется.
Мясо порежь поперек волокон сформировав мидальоны.
Обжарь на сливочном масле, на большом огне, добавив в сковороду тимьян и розмарин.
Посоли готовые стейки.
Выложи на тарелку соус и мусс из тыквы, сверху выложи свеклу и мясо. Посыпь измельченными чипсами из тыквы и листьями тимьяна.