

Kotleciki jagnięce na „ratatouille” warzywnym z duszonymi borowikami



Składniki

Opis wykonania

1 kg - mostka jagnięcego  
z oczyszczoną kością  
100 g - świeżego czosnku  
500 g - cebuli  
świeży rozmaryn  
300 g - cytryn  
100 g - soli morskiej  
100 g - czarnego pieprzu  
250 ml - czerwonego  
wytrawnego wina  
100 ml - sosu sojowego  
200 ml - oleju  
rzepakowego  
150 g - cebuli szalotki  
100 g - żółtej cukinii  
100 g - zielonej cukinii  
400 g - papryki (mix  
kolorów)  
150 g - bakłażana (1 szt.)  
400 g - pomidorów  
malinowych  
świeży majeranek  
świeży lubczyk  
400 g - świeżych  
borowików  
400 g - śmietany 30%  
100 ml - krupniku  
staropolskiego  
100 ml - winiaku  
staropolskiego  
płatki chabrów polnych  
do dekoracji  
przyprawy: brazil,  
porterhouse do steków,  
estragon liofilizowany,

Jagnięcina w marynacie z czosnku, cebuli i rozmarynu z duszonymi borowikami.

Marynata: pokrój czosnek na cienkie plasterki, a cebulę w piórka. Oberwij listki z 3 gałązek rozmarynu, a gałązki pokrój na 3 kawałki i lekko rozgnieć. Cytryny pokrój w plasterki. Dodaj sól morską i czarny pieprz, wino, sos sojowy (do smaku) i 100 ml oleju. Jagnięcina: obsmaż na Teppan-Yaki lub patelni grillowej, posypując na początku przyprawą porterhouse. Następnie piecz w piekarniku do uzyskania na termosondzie temp. 56°C. „ratatouille”: Pokrój warzywa w równą kostkę 1 x 1 cm. Cebulę lekko podsmaż. Pozostałe warzywa, oprócz pomidorów, blanszuj oddzielnie na woku i odcedź z tłuszczu. Przełóż do garnka. Na woku delikatnie podsmaż czosnek, dodaj pieprz i sól, majeranek, lubczyk, kmin rzymski i przyprawę brazil. Pomidory do zagotowania trzymaj na ogniu, aż odparują i gotuj tak, aby zachowały jędrność. Borowiki: podsmażaj grzyby na patelni na maśle (układaj je delikatnie). Miejsca między nimi oprósz drobno pokrojoną w kostkę szalotką. Delikatnie przekręcaj, zalej śmietaną, a następnie dodaj krupnik i winiak (zanim po odparowaniu śmietany powstanie gęsty sos). Dodaj estragon liofilizowany i lekko oprósz mieszanką grzybową w proszku.