

Comber z jelenia z botwiną i salsefią

Czas ogółem **120 min** 45 min Czas przygotowania **50 min** Czas gotowania **25 min** Czas oczekiwania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Dziczyzna:

1,2 kg	combra z jelenia, gotowego do pieczenia
200 g	filetu z piersi kurczaka, grubo posiekanego
1	jajko
150 ml	śmietanki kremówki
30 g	natki pietruszki, grubo posiekanej
200 g	grzybów leśnych, drobno pokrojonych
	sól
	pieprz
700 g	boćwiny (tylko liście, łodygi odłóż)
500 g	chleba tramezzini
100 ml	oleju roślinnego do smażenia

Purée:

500 g	selera, pokrojonego w drobną kostkę
50 ml	śmietanki kremówki
	sól

Warzywa:

50 ml	oliwy z oliwek
400 g	łodyg botwiny, pokrojonych na kawałki wielkości kęsa
400 g	salsefii, obranej, pokrojonej na kawałki wielkości kęsa
100 g	cebuli, pokrojonej w ćwiartki
1 l	bulionu z dziczyzny
200 ml	<u>Sos do ryżu - słodki</u>

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Przygotuj farsz. Umieść pierś z kurczaka w zamrażarce na około 10 minut. Powinna być bardzo zimna, ale nie zmrożona. Przepuść kurczaka z jajkiem, śmietanką i pietruszką przez maszynkę do mięsa, aby powstał farsz. Następnie przetrzyj przez drobne sito, aby usunąć włókna. Podsmażaj grzyby na niewielkiej ilości oleju na bardzo dużym ogniu przez około 1 minutę. Dodaj ostudzone grzyby do połowy farszu. Dopraw solą i pieprzem i odstaw do lodówki do momentu użycia.

Krok 2

Blanszuj liście botwiny przez około 30 sekund. Rozłóż na czystej ściereczce, przykryj drugą ściereczką i lekko spłaszcz wałkiem.

Krok 3

Rozsmaruj farsz bez grzybów na liściach botwiny. Zawień comber w liście. Rozłóż kromki tramezzini, posmaruj je farszem z grzybami i owiń nimi mięso.

Krok 4

Przygotuj purée. Selera gotuj w dużej ilości osolonej wody przez około 20 minut. Dobrze odcedź i zmiksuj na gładką masę ze śmietanką i solą w mikserze lub blenderze.

Krok 5

W międzyczasie przygotuj warzywa. Rozgrzej oliwę na płytkiej patelni i delikatnie podsmażaj łodygi botwiny, salsefię i cebulę przez 3-5 minut, nie

10 g Kikkoman
mąki kukurydzianej
Dodatkowo:
50 g krwiściągu sałatkowego

dopuszczając do ich zrumienienia. Zdeglasuj bulionem z dziczyzny i gotuj na wolnym ogniu przez około 10 minut. Dodaj Sos do ryżu Kikkoman. Wymieszaj mąkę kukurydzianą z niewielką ilością wody do uzyskania gładkiej konsystencji i lekko zagęść sos.

Krok 6

Rozgrzej piekarnik do 160°C (z termoobieganiem). Rozgrzej olej roślinny na patelni na średnim ogniu. Smaż owiniętą w tramezzini dziczyznę z każdej strony przez 4-5 minut na złoty kolor, a następnie przełóż na kratkę w piekarniku i piecz na środkowej półce przez około 10 minut, aż wewnątrz uzyska temperaturę ok. 50°C. Wyjmij z piekarnika i odstaw na około 5 minut, pozwalając temperaturze wzrosnąć do ok. 56°C. Pokrój ostrym nożem.

Krok 7

Nałóż botwinę i salsefię z odrobiną sosu na płytkie talerze. Dodaj purée. Na wierzchu ułóż dziczyznę. Podawaj z przybraniem z krwiściągu sałatkowego.