

Gicz jagnięca z kiszoną kapustą i gnocchi z parmezanem

Czas ogółem **240 min** 40 min Czas przygotowania **200 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Jagnięcina:

1 l	bulionu jagnięcego
500 ml	<u>Marynata Teriyaki</u> <u>Kikkoman</u>
3,25 kg	giczy jagnięcej z kością (10 sztuk, ok. 325 g każda)
10 g	mąki kukurydzianej
50 ml	oleju roślinnego do skropienia

Kiszona kapusta:

50 g	masła
200 g	szalotki, pokrojonej w plasterki
30 g	wędzonej papryki w proszku
1 kg	kiszonej kapusty (waga po odsączeniu)
500 ml	białego wina
1 l	bulionu warzywnego sól pieprz

Gnocchi:

600 g	schłodzonych gnocchi
50 g	masła
100 g	parmezanu, świeżo startego
30 g	orzeszków piniowych, prażonych
20 g	natki pietruszki, drobno posiekanej gałka muszkatołowa, świeżo starta

Pesto:

50 g	umytej natki pietruszki
-------------	-------------------------

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Połącz bulion jagnięcy z Marynatą Teriyaki Kikkoman, a następnie zapakuj próżniowo gicz jagnięcą. Piecz w piecu konwekcyjno-parowym w temperaturze 90°C przez około 4,5 godziny.

Krok 2

W międzyczasie przygotuj kiszoną kapustę. Rozpuść masło w rondlu i podduszaj szalotkę przez 1-2 minuty. Posyp papryką w proszku i krótko podduś. Dodaj kiszoną kapustę, zdeglasuj winem i dopełnij bulionem. Gotuj na wolnym ogniu przez około 45 minut, aż płyn całkowicie odparuje. Dopraw solą i pieprzem.

Krok 3

Ugotuj gnocchi w osolonym wrzątku zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Przełóż na dużą patelnię z masłem i podsmaż z odrobiną wody z gotowania. Przed podaniem dodaj parmezan, orzeszki piniowe i pietruszkę, a następnie dopraw odrobiną gałki muszkatołowej.

Krok 4

Aby przyrządzić pesto, ręcznym blenderem zmiksuj pietruszkę, skórkę z cytryny i pistacje z oliwą, a następnie dopraw solą.

Krok 5

Odpakuj gicz jagnięcą, zbierz płyn z gotowania i lekko go zredukuj. Wymieszaj mąkę kukurydzianą z niewielką ilością wody i dodaj do sosu, aż

15 g skórki z cytryny
100 g pistacji, uprażonych i
obranych
100 ml oliwy z oliwek
sól

zgęstnieje. Skrop mięso olejem roślinnym i piecz w piekarniku w temperaturze 180°C przez około 20 minut.

Krok 6

Nałóż kapustę na talerze i umieść gicz jagnięcą pośrodku. Naokoło ułóż parmezanowe gnocchi. Skrop pesto i sosem i podawaj.