KIKKOMAN

Ossobuco z jelenia z purée z batatów

Czas ogółem **295 min** **45 min** Czas przygotowania **250 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Ossobuco:

2,5 kg	ossobuco z jelenia
500 ml	Marynata Teriyaki Kikkoman
100 ml	oleju roślinnego
250 g	marchewki, obranej, grubo posiekanej
300 g	cebuli, obranej, grubo posiekanej
200 g	selera, grubo posiekanego
50 g	przecieru pomidorowego
300 ml	czerwonego wina porto
2 l	bulionu z dziczyzny
2	liście laurowe
20 g	świeżego tymianku, na łodyżce
15 g	mąki kukurydzianej
30 g	masła

Purée:

1,3 kg	batatów, obranych, grubo pokrojonych
200 g	szalotek, obranych, grubo pokrojonych
50 g	masła
300 ml	bulionu warzywnego
	sól

Gremolata:

70 g	lubczyku, drobno posiekanego
2	ząbki czosnku, obrane, drobno posiekane
2 g	skórki pomarańczowej
100 ml	oliwy z oliwek
	sól

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Marynuj ossobuco w Kikkoman Marynacie Teriyaki przez co najmniej 2-3 godziny (a najlepiej przez całą noc). Rozgrzej piekarnik do ok. 160°C (z termoobiegiem). Odcedź mięso z marynaty. Smaż z olejem na patelni do pieczenia przez 3-4 minuty z każdej strony, a następnie zdejmij z patelni. Smaż warzywa na tej samej patelni przez 8-10 minut. Dodaj przecier pomidorowy i gotuj przez kolejne 2-3 minuty. Zdeglasuj porto, zredukuj, a następnie wlej bulion. Dodaj mięso z powrotem na patelnię wraz z ziołami. Przykryj i duś w piekarniku przez 3-4 godziny.

Krok 2

Wyjmij mięso i przecedź sos przez drobne sitko. Zagęść mąką kukurydzianą i wykończ masłem. Tuż przed podaniem podgrzej mięso w sosie w porcjach lub wstaw tacę z mięsem pokrytym sosem do pieca combi.

Krok 3

Przygotuj purée. Bataty i szalotki podsmażaj z masłem w rondlu na średnim ogniu przez 3-4 minuty. Dodaj bulion, przykryj i gotuj na wolnym ogniu przez ok. 35 minut. Odcedź nadmiar płynu i miksuj warzywa w blenderze kielichowym do uzyskania gładkiej konsystencji. Jeśli sos będzie za gęsty, dodaj odrobinę bulionu podczas miksowania. Dopraw solą do smaku.

Krok 4

Przygotuj gremolatę. Umyj i odcedź lubczyk, a

	pieprz

Cykoria:

500 g	cykorii, umytej i przyciętej
30 g	masła
50 ml	octu balsamicznego
20 g	miodu
	sól
	pieprz

następnie drobno posiekaj go razem z czosnkiem. Wymieszaj ze skórką pomarańczową i odrobiną oliwy z oliwek. Dopraw solą i pieprzem do smaku. Aby uzyskać bardziej owocowy smak, dodaj odrobinę soku pomarańczowego.

Krok 5

Cykorię umyj, odcedź i przytnij. Rozgrzej masło na patelni na średnim ogniu. Podsmażaj cykorię przez 3-4 minuty. Dodaj ocet balsamiczny i miód. Dopraw do smaku solą i pieprzem.

Krok 6

Nałóż purée na talerze, mięso ułóż na wierzchu i udekoruj cykorią i gremolatą. Podawaj.