

Comber jagnięcy, purée szczawiowo-miętowe, gruszka w śmietanie, pieczona marchew, młody por



PASJASMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

comber jagnięcy	2
gruszka	1
marchew młoda	6
por młody	4
masło klarowane	
tymianek posiekany	1 łyżka
śmietanka 36%	200 ml
cukier	1 łyżeczka
gałązki rozmarynu	2
sól i pieprz	
olej rzepakowy	
szczaw	1 pęczek
czosnek ząbki	1
szalotka	1
mięta liście	15
miód	1 łyżka
masło	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Combry dokładnie oczyszczamy z tłuszczu, błon na mięsie i na kościach. Marynujemy w soli, pieprzu i oleju rzepakowym. Obsmażamy na patelni z olejem rzepakowym na złoty kolor. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 160 stopni na 10 minut. Jagnięcina będzie wtedy medium. Marchewki myjemy dokładnie i kładziemy na blachę do pieczenia. Oprószamy solą, pieprzem, cukrem i dodajemy gałązki rozmarynu. Całość skrapiamy olejem rzepakowym, przykrywamy folią aluminiową i pieczemy 30 minut w temperaturze 160 stopni.

Gruszkę kroimy w kostkę i podsmażamy na maśle. Podlewamy śmietanką i redukujemy do konsystencji sosu. Dodajemy świeży tymianek, sól i pieprz do smaku.

Młode pory dokładnie myjemy, odcinamy od nich korzenie. Pory karmelizujemy na maśle z dodatkiem soli i pieprzu. Korzenie zostawiamy do położenia na wierzch dania.

Na maśle podsmażamy posiekany czosnek i szalotkę. Dodajemy pokrojony szczaw i smażyjemy razem około 5 minut. Całość blendujemy ze świeżą miętą i miodem na aksamitne purée.

Doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

Smacznego :) ! Bon Appetit :) !