

Doradca Smaku X: Królik w sosie musztardowo-śmietankowym, odc. 23



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Królik w wywarze:

białe wino wytrawne	500 mililitrów
olej rzepakowy	80 mililitrów
sos sojowy	40 mililitrów
skoki z królika	3 sztuki
czosnek	2 ząbki
szalotka	2 sztuki
marchew	1 sztuka
mąka	40 gramów
olej rzepakowy	50 mililitrów
masło 82%	1/3 kostki
białe wino wytrawne	500 mililitrów
rosół z kury	400 mililitrów

Sos musztardowy:

serek śmietankowy	200 gramów
musztarda francuska	3 łyżeczki
śmietanka 36%	250 mililitrów

Do smaku:

tymianek suszony

kurkuma mielona

pieprz kolorowy

sól morska

gałka muskatołowa mielona

Do dekoracji:

natka pietruszki

1 gałązka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wlewamy 200 ml białego wina, dodajemy olej rzepakowy i sos sojowy, dokładnie mieszamy. Królika wkładamy do marynaty i odkładamy na 2-3 godziny. Czosnek kroimy w plastry, szalotkę siekamy. Marchew siekamy w plastry. Mąkę wysypujemy na talerz, przekładamy królika i oprószamy go z każdej strony mąką. Do rozgrzanego garnka wlewamy olej rzepakowy, dodajemy masło. Na rozgrzany tłuszcz wkładamy królika i obsmażamy z każdej strony na złoty kolor, dodajemy czosnek, szalotkę i marchewkę, doprawiamy kurkumą, kolorowym pieprzem i solą morską. Całość zalewamy pozostałym białym winem. Dolewamy około 400 ml rosołu z kury. Wstawiamy garnek z królikiem do piekarnika rozgrzanego do 180 °C na 1 godzinę.

Do osobnej miski wkładamy serek śmietankowy, dodajemy francuską musztardę i śmietankę 36%, doprawiamy gałką muskatołową i mieszamy na jednolitą emulsję.

Po wyjęciu królika z piekarnika, przekładamy skoki na talerz. Do sosu na bazie serka kremowego dodajemy 3 chochle wywaru-sosu po duszeniu królika i mieszamy, hartując. Całość wlewamy do reszty sosu w garnku i dokładnie i delikatnie mieszamy. Sos ma zawrzeć, ale nie długo, by się nie przypalił.

Sos nakładamy na talerz, na sosie układamy 1 porcję królika i dekorujemy listkiem pietruszki.