

Турнедо из говядины с сырным дипом и соусом из красного вина и кардамоном



Ингредиенты

- Вырезка говяжья – 200 г
- Масло оливковое – 30 г
- Тимьян свежий – 2 г
- Чеснок – 2 г
- Соль морская (мелкая) – 1 г
- Перец черный горошком – 1 г
- Сливки 33% – 50 г
- Сыр Cremette Hochland Professional – 20 г
- Мягкий сыр в рассоле Hochland Professional – 30 г
- Петрушка листовая – 2 г
- Соус из красного вина с кардамоном п/ф – 30 г
- Цуккини – 50 г
- Мята свежая – 5 г
- Сыр Бистро Чеддер Hochland Professional
- Ломтик – 1 шт
- Кресс-салат в ассортименте – 1 г
- Свекольная пудра п/ф – 1 г
- Красное вино – 200 г
- Сахарный песок – 50 г
- Семена кардамона – 2 г
- Бальзамический уксус – 5 г

Приготовление

Все ингредиенты смешиваем и варим до загустения 2-3 часа, далее цедим. Выход блюда – 100 мл.

Процесс приготовления блюда: Мясо маринуем с чесноком, солью, перцем, тимьяном и обжариваем на масле до состояния медиум.

Цуккини маринуем с солью, мятой, перцем и чесноком в масле, обжариваем на гриле.

Для соуса, прогреваем сливки с сыром Cremette, добавляем измельченный и предварительно обжаренный орех, рубленую петрушку. Солим, перчим. В конце добавляем нарезанный кубиком

молодой сыр Hochland Professional и нарезанный мелким кубиком сыр Бистро Чеддер. - На тарелку выкладываем мясо, подаем с соусом, цуккини, украшаем кресс-салатом, укрываем мясо ломтиком сыра Бистро Чеддер. Посыпаем свекольной пудрой. Выход блюда – 360 г.

Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле
400 г



Творожный сыр Cremette
1 кг



Плавленный сыр в ломтиках Бистро
Чеддер
369 г