

64°C Sous Vide Pişirilmiş Dana Antrikot

Malzemeler

- 300 gr Amasya Et Ürünleri Dana Antrikot;
- 4 gr maldon tuz
- 3 gr değirmen biber
- 10 gr zeytinyağı

Balkabağı püresi;

- 100 gr balkabağı
- 20 gr tereyağı
- 1 adet çubuk tarçın
- 3 gr tuz
- 2 gr beyaz biber

Karnabahar turşusu;

- 80 gr karnabahar
- 45 gr kırmızı şarap sirkesi
- 45 gr şeker
- 1 adet defne yaprağı
- 1 diş sarımsak
- 30 gr kuru soğan
- 2 adet karanfil
- 3 gr kimyon tohumu
- 3 gr kişniş tohumu

Karamelize Soğan Püresi;

- 1 adet orta boy kuru soğan
- 25 gr esmer şeker
- 4 gr soya sos
- Sichuan biberli et sosu
- 40 ml dömi glass sos
- 5 gr sichuan biber
- 5 gr tereyağı

Hazırlanışı

64°C Sous vide pişirilmiş antrikot için; İlk olarak Amasya Et Ürünleri Dana Antrikot maldon tuz, değirmen biber ve zeytinyağı ile marine edildikten sonra vakum torbasında vakumlanır. Daha sonra vakum makineniz yok ise buharlı fırında 64°C bir gastronom küvvetin dibinde su olacak şekilde 1 saat buharlı fırında pişirilir. Amasya Et Ürünleri Dana Antrikot piştikten sonra sıcak tavada klarifiye tereyağı ve zeytinyağ sarımsak ve taze baharatlar ile eti mühürlenir. Balkabağı püresi için; 5 cm şeklinde kesilen balkabağını çubuk tarçın, tuz, biber ve tereyağını eklenir ve yine vakum torbasında vakumlanır. Daha sonra su kaynayan bir tencerenin içinde 25 dakika pişirilir. Daha sonra vakum torbasından çıkarılır ve blenderdan geçirilir. Pürüzsüz olana kadar bu işleme devam edilir. Karnabahar turşusu; Karnabaharı minik parçalar halinde ayırdıktan sonra sirke ile şekeri çektirilir. Daha sonra su ilave edip bütün baharat, soğan ve sarımsağı ekleyip kaynatmaya devam edilir. Aroma aldıktan sonra karnabaharları da eklenir ve ılık bir şekilde vakumlanır. Dolapta bir gün beklettikten sonra turşu kullanılabilir. Karamelize Soğan Püresi; Soğanımızı jülyen şekilde doğradıktan tavada esmer renk alana kadar kavrulur. Esmer renk aldıktan sonra şeker ilave edilir ve kavurma işlemine devam edilir. Son olarak soya sosu eklenir ve blenderdan geçirilir. Sichuan biberli et sosu; Sichuan biberlerini tavada lezzetini ortaya çıkarmak için birkaç dakika sotelenir. Daha sonra Dömi Glass sos ekleyip biberlerle birlikte çektirilir. En son parlatma ve bağlama işlemi için tereyağı eklenir.



Hyatt Regency Ataköy Sous Chef'i Kadir Okudan

Foodinlife dergisi için hazırlanmıştır.