

Bearnaise kastmega veise sisefilee

🌿 48 g

🕒 20 min



Koostisained:

225 g apelsin
1 tk munakollane
90 g porgand
70 g suvikõrvits
90 g Shiitake seened
45 g väike punane sibul
100 g või
3 tl
Gourmante ekstra neitsioliivõli
225 g veise sisefilee
sool Santa Maria
must pipar Santa Maria
petersell
valge veini äädikas
estragon värsked

Bearnaise kaste:

1. Eralda munakollane munavalgest, kastmes kasutad ainult munakollast.
2. Haki sibul, petersell ja estragon väga peeneks.
3. Lõika võist väikesed tükid.
4. Kasuta 15ml valge veini äädikat 1 munakollase ja 100g või kohta, soovi korral võid äädika kogust vastavalt maitsele muuta.
5. Pane kõik komponendid väiksesse potti ja hakka keskmisel kuumusel kuumutama ning sega vispliga hoolikalt kiires tempos.
6. Kui näed, et kaste on saavutanud ühtlase kreemja tekstuuri – umbes 5 kuni 7 minuti pärast – siis eemalda pott pliidilt ja vala kaste kohe serveerimisnõusse või säilituskarpi.
7. Kasuta kastet 1-2 spl serveeringu kohta, kastet jagub 3-4 inimesele või 3-4 serveeringuks.

Valmistamisõpetus:

1. Valmista kaste.
2. Lõika porgandist, suvikõrvitsast ja sibulast paksud ribad ja seened poolita, sega kõik oliivõliga, maitsesta soola ja pipraga ning prae pannil keskmise kuumusega 4-6 minutit.
3. Kui juurviljad on valmis siis prae liha suurel kuumusel mõlemalt poolt 1-2 minutit ja siis keera kuumus poole väikemaks ning küpseta sobiva küpsusastmeni.
4. Serveeri liha ja juurviljad kastmega ning magustoiduks puuvili.