

Ломтики баранины с сырной начинкой из рассольного сыра и сбора трав



Ингредиенты

- Каре ягненка – 250 г
- Мягкий сыр в рассоле Hochland Professional – 120 г
- Кинза – 2 ветки
- Тархун – 2
- Базилик фиолетовый – 1 ветка
- Розмарин – 1 ветка
- Чеснок – 2 зубчика
- Оливковое масло – 1 ст.л.
- Стручковая фасоль – 60 г
- Тыква – 60 г
- Чай матча – 2 г
- Горошек зеленый ростки
- Время приготовления 30 минут.
- Ингредиенты на 2 персоны.

Приготовление

Обработать каре баранины, посолить и поперчить, оставить мариноваться на 10 минут.

Тыкву очистить и нарезать на шайбы, отварить в су-вите в вакуумном пакете с солью, оливковым масле до полуготовности. Обжарить на гриль-сковороде с обеих сторон.

Стручковую фасоль припустить в подсоленной воде и охладить на льду. Обжарить на раскаленной сковороде с долькой чеснока в оливковом масле.

Зелень промыть, просушить и перебрать на листья, измельчить в кутере всю зелень с $\frac{1}{4}$ зубчика чеснока и сыром Hochland Professional.

Баранину обжарить на гриль-сковороде с обеих сторон и довести в духовке до готовности с $\frac{3}{4}$ зубчика чеснока.

На горячее мясо кулинарной лопаткой выкладываем смесь сыра и зелени и нарезаем баранину на порционные части. - Выкладываем на блюдо стручковую фасоль, баранину, тыкву.

Декорируем зеленью и чаем Матча. Лайфхак: измельчить в кутере смесь орехов, добавить только мягкие и нежные листья любимых трав и специй, снова измельчить, добавить по вкусу чеснок, острый перчик по желанию, затем побольше молодого сыра в рассоле. Измельчаем до

однородной консистенции. Получили отличную сырную корочку, которую наносим на готовую баранину, и под воздействием горячего мяса, раскроются все ароматы молодого сыра и пряной зелени.

Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле
400 г