



*Kamil Konieczny,
Szef Kuchni restauracji
„Zamkowa” poleca:*



„Regionalna dziczyzna”

Comber z jelenia z kukurydzianym chutney, borowikami z sosem z owoców leśnych, ziemniakiem miętowym oraz lekką sałatką z zielonych mini warzyw

Składniki

- Comber
comber z jelenia (około 480 g) z regionalnej masarni
300 ml regionalnego wina czerwonego
50 ml jarzębiaku
4 łyżki oleju głubczyckiego rzepakowego tłoczonego na zimno
4 gałązki rozmarynu
2 łyżki wotczyńskiego miodu gryczanego
rozgniecione w moździerzu: 1 łyżka soli morskiej, 5 owoców jałowca, 5 ziaren czarnego pieprzu, 1 liść laurowy, kilka ziaren gorczycy
- Chutney
2 kolby kukurydzy
50 ml octu jabłkowego
2 łyżki soli morskiej
2 ząbki czosnku
¼ szklanki śmietany z Olesna
1 średnia szalotka
1 łyżka mąki ziemniaczanej
1 łyżka masła z Olesna
1 łyżka musztardy
szczypta pieprzu cayenne
- Sos
8 jeżyn, 2 łyżki jagód, 2 łyżki porzeczki czerwonej, 2 łyżki miodu wotczyńskiego, szczypta cynamonu
- Dodatki
8 szparagów zielonych, 3 borowiki, 2 młode ziemniaki, 1 kalarepa mini, 12 gałązek mięty, kilka sztuk młodego bobu, mikro ziola groszku, botwina mini liście, kilka ziaren groszku zielonego

Przygotowanie

Comber z jelenia myjemy, osuszamy i układamy w kamiennym naczyniu. Łączymy wino, jarzębiak, olej, rozmaryn, miód i rozgniecione w moździerzu przyprawy. Tak przygotowaną marynatą zalewamy mięso, które następnie odstawiamy do lodówki na 7-9 godzin.

Kolby kukurydzy gotujemy na parze, następnie studzimy i obieramy. Na rozgrzanym maśle podsmażamy czosnek i szalotkę, dodajemy ziarna kukurydzy, miód i przyprawy. Gotujemy na małym ogniu do miękkości, po czym miksujemy i przecieramy przez sito, aż do uzyskania aksamitnej konsystencji. W wodzie rozpuszczamy 1 łyżkę mąki ziemniaczanej i łączymy z sosem.

Owoce leśne oczyszczamy, płuczemy i suszymy, a następnie smażyjemy w rondlu na miodzie. Uzyskaną konfiturę doprawiamy szczyptą cynamonu.

Szparagi skracamy o około 3 cm, obieramy i gotujemy przez 5 minut w osolonej wrzącej wodzie. Podobnie robimy z pozostałymi warzywami – groszek, bób i kalarepę blanszujemy we wrzącej osolonej wodzie, po czym studzimy.

Młode ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie z 8 gałązkami mięty. Po ostygnięciu wykrawamy w walce i obtaczamy w posiekanej mięcie.

Zamarynowane mięso wyjmujemy z lodówki i po godzinie obsmażamy na rozgrzanej patelni grillowej. Następnie układamy na blasze i pieczemy przez 8 minut w temp. 180°C. Comber możemy także przyrządzić w technologii sous vide. Zapakowane próżniowo mięso gotujemy w kąpielii wodnej w temp. 56°C przez 35 minut. Następnie wyjmujemy z folii i obsmażamy na patelni.

Chutney podgrzewamy i tworzymy koła na talerzu. Na chutney układamy sałatkę z mini warzyw, dodając borowiki karmelizowane w sosie z owoców leśnych. Uzupełniamy ziemniakiem miętowym. Soczysty comber kroimy w plastry lub podajemy w całości.

czas przygotowania: 130 minut | marynowanie: 7-9 godzin | liczba porcji: 4

Zamkowa
Zamek Moszna




Szlak kulinarny
Opolski Bifjy

