



1. Кухня Dolce Vita из белого дуба, дизайнеры: Винченцо Антонуччо и Марилена Калбини, Brumme! 2. Бра для кухни из коллекции Opera 30, Brumme! 3. Кухня Diamond, Bizzotto 4. Ваза Murana от дизайнера Фабио Новембре, Venini



ТЕМА НОМЕРА • Кухни

Оленина в винном соусе с крем-пюре из сельдерея

СОСТАВ НА 4 ПОРЦИИ:

Филе оленины – 480 г
 Корень сельдерея – 600 г
 Майонез – 1 чайная ложка
 Сливочное масло – 50 г
 Обезжиренное молоко – 50 мл
 Для соуса: 1 кг мяса оленины на кости, 1 веточка тимьяна, 1 лавровый лист, 3 ягоды можжевельника, 200 мл красного вина (Бордо)



Франсуа Гердс,
 обладатель звезды Michelin и
 кулинарный посол бренда Gaggenau

Приготовление: Для приготовления соуса разогреть духовой шкаф до 180°C. Положить в жаровню оленину на кости, залить красным вином, добавить тимьян, лавровый лист, можжевельник и 1/2 л воды. Тушить в духовом шкафу 2 ч. Получившийся соус процедить. Филе оленины обжарить с двух сторон до степени medium, завернуть в алюминиевую фольгу и оставить на 25 минут. 1/2 корня сельдерея нарезать кубиками и тушить 10 мин в духовом шкафу-пароварке при 100% влажности. Смешать в кухонном комбайне приготовленный сельдерей, молоко и сливочное масло. Оставшуюся половину корня сельдерея разделить на две части. Одну – натереть на крупной терке и добавить майонез. Вторую часть порезать крупными кусочками и тушить в духовом шкафу-пароварке 15 мин при 100% влажности. Затем обжарить в масле до золотистой корочки и нарезать треугольниками. Выложить на тарелку мясо, полив соусом из оленины, добавить крем-пюре, треугольные кусочки и сельдерей с майонезом. Специи по вкусу.

