Pojedynek kulinarny French Touch
Kuchnia polska vs. kuchnia francuska

PRZYSTAWKI

- ***Kuba Korczak, znawca polskiej kuchni i promotor polskich produktów regionalnych, ambasador kampanii French Touch.***

Podwędzany tatar z sarny + pieczony szpik + emulsja maślana + pikle + kiszonki + krakers pieprzowy

Składniki dla 4 osób:

400 g polędwicy z sarny
400 g szpiku wołowego w kości
50 g masła
czosnek
domowe konserwowe grzyby, ogórki i warzywa
kiszona rzodkiewka, młode kimchi
szalotka
cebula
3 szyszki lub wióry wędzarnicze ewentualnie naturalny aromat wędzarniczy
3 krople sosu Worcestershire
sól
palnik do crème brulee

krakers:
50 g parmezanu lub innego twardego sera dojrzewającego
50 g masła
150 g mąki pszennej
żółtko jaja „0” lub „1”
łyżeczka grubo mielonego pieprzu

Przygotowanie:

Zblenduj ser z 50 gr masła o temperaturze pokojowej. Dodaj mąkę, żółtko, pieprz i zagnieć dokładnie na jednolite ciasto. Uformuj wałek o śr. 3-4 cm, zawiń w folię i włóż do lodówki na godzinę. Ciasto pokrój w półcentymetrowe plastry, następnie rozwałkuj na płaskie placki, które następnie piecz przez ok. 15 minut na blasze wyłożonej pergaminem, w temp. 175 st.

Szpik umyj i oczyść z ewentualnych resztek pokruszonych kości, po czym osusz dokładnie. Ząbek czosnku rozetrzyj ze szczyptą soli i połącz z masłem. Do pieca rozgrzanego do 190 st. wstaw szpik, na górze którego połóż masło czosnkowe i piecz ok 15-20 min – aż do uzyskania złotego koloru szpiku.
Mięso zetrzyj nożem, posiekaj lub ewentualnie zmiel w maszynce z grubymi oczkami. Na durszlaku połóż mięso i wstaw je do odpowiednio dużego garnka, tak by zachować przestrzeń pomiędzy szyszkami/wiórami, które połóż na dnie. Szyszki/wióry podpal palnikiem, wstaw durszlak i przykryj całość pokrywką, tak by w miarę możliwości dym się nie wydostawał. Czynność powtórz kilka razy. Do mięsa dodaj szczyptę soli, sos Worcestershire i dokładnie wymieszaj.

Tatar podawaj z posiekaną drobno połową cebuli i szalotki, piklami i kiszonkami, które połóż z boku na talerzu. Na uformowane mięso ułóż upieczony szpik i całość polej przecedzonym przez sito masłem z pieczenia. Krakers ułóż z boku lub wbij pionowo w mięso.

- ***David Gaboriaud, szef kuchni, ekspert francuskiej kuchni, ambasador kampanii French Touch.***

Tatar grubo siekany, szczypiorek, musztarda Dijon, korniszony, szalotka, oliwa z oliwek + cienka grzanka z bagietki na maśle

Składniki dla 4 osób:

200 g polędwicy wołowej
2 łyżki posiekanych orzechów włoskich
2 łyżki posiekanego szczypiorku
kilka korniszonów
1 szalotka drobno posiekana
1-2 łyżki oliwy z oliwek
sól, pieprz

majonez:
1 żółtko
1 łyżka musztardy Dijon
oliwa
sok z cytryny
sól

dodatki:
bagietka
masło
sól

Przygotowanie:

Polędwicę pokrój w kostkę grubości ok. 1 cm. Wymieszaj ze szczypiorkiem, orzechami i szalotką. Dopraw solą, pieprzem do smaku. Dodaj łyżkę oliwy z oliwek i wymieszaj. Odstaw do lodówki.

Zrób majonez: żółtko wymieszaj z musztardą i łyżką oliwy. Cały czas mieszając trzepaczką wlej oliwę cienkim strumieniem aż masa zgęstnieje. Na koniec dopraw do smaku solą, pieprzem i pokrop cytryną. Przełóż majonez do rękawa cukierniczego i odstaw do lodówki.

Bagietkę pokrój w bardzo cienkie plastry. Grilluj na patelni na maśle, aż będzie chrupiąca.

Przełóż tatar na talerz, wyciśnij kilka kropli majonezu i podawaj z grzanką.