

烤荷兰侧腹小牛排配波特酒配培根和梨

由主厨法比奥(Fabio Falanga)制作

份量:4人份 准备时间:20分钟 烹饪时间:10分钟

食材

400 g	侧腹小牛排		荷兰
100 g	梨		比利时
200 g	培根		丹麦
100 ml	波特酒	PDO	葡萄牙
100 g	梅萨拉(特级初榨橄榄油)	PDO	希腊
100 ml	淡啤酒	PDO	捷克
35 g	黄油		比利时
200 ml	白醋		
100 g	红糖		
50 g	面粉		
50 g	玉米淀粉		
200 ml	葡萄糖浆		
调味	盐和胡椒		

准备工作

侧腹小牛排

1. 去除脂肪筋膜,腌制一夜*

*腌料

3份橄榄油

1份酸味料(柠檬、酸橙或醋)

香料(新鲜香草、大蒜、胡椒等)

波特酱

1. 将波特酒和葡萄糖浆倒入锅中,用中火加热
2. 添加一些香料:干蘑菇、青葱和月桂叶(可选)
3. 降低汁水温度至107摄氏度
4. 用盐和胡椒粉调味

啤酒面糊

1. 将玉米淀粉、面粉和啤酒混合(确保没有结块)
2. 放入冰箱,放置10分钟

腌梨

1. 将水、醋和糖烧开(直到糖完全溶解)
2. 梨削皮切片
3. 将糖醋汁倒在切好的梨子片上并没过梨子

摆盘

1. 锅中倒适量油,大火把牛排煎至半熟
2. 把培根和梨子卷起来,然后用牙签固定
3. 蘸上啤酒面糊后用热油煎制(170度)
4. 用厨房纸吸干油分
5. 把一片牛排和面包卷放在盘子的两边
6. 盘中间倒入葡萄酒
7. 用盐和胡椒粉调味
8. 用一些绿叶来装饰



欧洲联盟



享味欧洲