

Főtt marha

wasabihabbal



4 személyre

600 g marhafartő
1 kis sárgarépa, hámozva
és kockára vágva
2 mogoróhagyma, kis
kockákra vágva
1 hagyma
100 g zellerszár
1 babérlevél
1 szegfűszeg

5 egész bors
4 borókabogyó
225 ml zsíros habtejszín
Fél citrom leve és héja
50 ml a főtt marha főzővizéből
Burgonyapehely szükség szerint
Wasabi, tubusos, ízlés szerint
½ tk cukor
480 g burgonya

75 dkg vaj
Egy csipet frissen
reszelt szerecsendió
Frissen őrölt bors
Egy csipetnyi só
1 cékla
1 sárgarépa
1 póréhagyma



Főétel

A hús...

Főzze a húst bő vízben a zöldségekkel (sárgarépa, mogoróhagyma, vöröshagyma, zeller) és a fűszerekkel – babérlevél, szegfűszeg, egész bors és borókabogyó – 90 percig.

A wasabihab elkészítéséhez...

Melegítsen fel 125 ml tejszínt és főtt marha főzővizet citromlével; szükség esetén sűrítse a szószot egy kis burgonyapehellyel. Fűszerezze ízlés szerint wasabival, citromhéjjal és cukorral. Tálalás előtt egy botmixer segítségével verje fel a tejszín-wasabi keveréket habbá.

Burgonyapüré...

Hámozza meg a burgonyákat, vágja kis kockákra, és főzze puhára bő vízben. Öntse le a vizet, hagyja a gőzt elpárologni. Adjon hozzá 100 ml tejszínt, 50 g vajat, egy csipet frissen reszelt szerecsendiót, őrölt borsot és egy csipet sót ízlés szerint.

A zöldségek...

Vágja julienne-re a céklát, a sárgarépát és a póréhagymát; főzze meg külön-külön bő vízben. Közvetlenül a tálalás előtt keverje össze, és pirítsa át egy serpenyőben a teáskanál vajon.

