Консоме с эстрагоном

Автор: Administrator
14.09.2010 14:03 - Обновлено 14.09.2010 14:28

Для приготовления блюда, из расчета на четыре персоны, подготовьте: 350 грамм говядины, 30 грамм репы, 60 грамм моркови, 30 грамм репчатого лука, 80 грамм лука-порея, пучок эстрагона, один корень сельдерея, петрушка, лавровый лист, зубчик чеснока, тимьян, соль.

Компоненты для осветления: 1 луковица порея, 1 луковица репчатого лука, 150 грамм постной говядины, один помидор, пучок эстрагона, один яичный белок, черный перец – горошек, крупная соль.

Положите в кастрюлю говядину вместе с костями, и залейте их холодной водой. Посолите и доведите до кипения, не забывайте снимать жир и пену с поверхности бульона.

Помойте и почистите все нужные овощи, положите их целиком в ту же кастрюлю, продолжайте варить еще примерно три часа.

Подготовьте компоненты для осветления: нарежьте мясо, помойте, очистите и нарежьте овощи, оторвите листья эстрагона. Положите все это в миску и добавьте туда белок, после чего тщательно перемешайте всю массу.

После того как бульон проварился три часа, выньте из кастрюли мясо, а сам бульон процедите через сито. Затем вылейте небольшую часть бульона на продукты, приготовленные для осветления, вылейте получившуюся смесь обратно в кастрюлю. Добавьте в нее черный перец горошком и соль. Теперь кипятите массу в течении тридцати минут на медленном огне. Бульон пропустите через холщовую ткань, а затем

подайте к столу в холодном виде.