

Говядина в вермуте и кленовом сиропе

В рецептах, подобных этому, самое главное – хороший кусок мяса, а дальше работает сложный маринад. Он придает мясу неповторимый вкус и аромат, один только вустерский соус чего стоит. Соединив заранее мясные куски с маринадом, в нужный момент вам остается только включить духовку, а мясо под воздействием составляющих маринада готовится буквально минуты.

В идеале желательно взять говяжье филе. Эта часть не требует длительной термической обработки, более того, стоит вырезку передержать, и она становится жесткой. Имейте это в виду!



Ингредиенты:

говяжье филе 600–700 г

Маринад:

лук шалот* 3 шт.

бальзамический уксус 1 ст.л.

кленовый сироп** 50 мл

вермут красный 50–60 мл

вустерский соус 1 ст.л.

перец чили щепотка

соль, перец по вкусу

растительное масло 2 ст.л.

Мясо порезать на одинаковые небольшие куски.

Лук почистить и мелко порубить. Смешать все ингредиенты маринада и замариновать мясо минимум на 12 часов. Я обычно делаю это накануне, так что мясо лежит в маринаде около суток и становится только лучше.

Шпажки предварительно замочить в холодной воде. Нанизать куски мяса. Выложить шпажки с мясом на решетку и запечь по 5 минут с каждой стороны.

Оставшийся маринад вскипятить, чуть поварить до загустения и протереть через сито.
Подать к мясу.

*Можно заменить сладким или полусладким луком.

**Заменить коричневым сахаром.

Тэги: вторые блюда, блюда из говядины, говяжье филе, говядина в вермуте и кленовом сиропе