KIKKOMAN

Tatlı patates püresi eşliğinde geyik ossobuco

toplam süre **295 dak.** **45 dak.** hazırlık süresi **250 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Ossobuco için:

2,5 kg	geyik ossobuco
500 ml	Kikkoman Teriyaki Marine
100 ml	bitkisel yağ
250 gr	soyulmuş havuç
300 gr	soyulmuş soğan
200 gr	kereviz
50 gr	domates salçası
300 ml	kırmızı Porto şarabı
2 litre	av eti suyu
2	adet defne yaprağı
20 gr	taze kekik (dalıyla birlikte)
15 gr	mısır nişastası
30 gr	tereyağı

Püre için:

1,3 kg	soyulmuş tatlı patates
200 gr	soyulmuş arpacık soğan
50 gr	tereyağı
300 ml	sebze suyu
	Tuz

Gremolata için:

70 gr	ince doğranmış yaban kerevizi (lovage)
2	diş ince doğranmış sarımsak
2 gr	portakal kabuğu
100 ml	zeytinyağı
	Tuz
	Karabiber

Hindiba için:

500 gr	yıkanmış, ayıklanmış hindiba
30 gr	tereyağı
50 ml	balzamik sirke

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Ossobuco etini, Kikkoman Teriyaki Marinade içinde en az 2-3 saat boyunca (tercihen bir gece önceden) marine edin. Fırını yaklaşık 160°C (fanlı) ısıya ayarlayın. Eti süzün. Bir fırın kabında yağ ile her iki yüzünü 3-4 dakika mühürleyin, ardından etleri çıkarın. Aynı kapta sebzeleri 8-10 dakika kavurun. Domates salçasını ekleyip 2-3 dakika daha pişirin. Kırmızı Porto şarabı ile tavadaki lezzetli tortuları sıvılaştırarak çözün (deglaze edin); sıvı biraz azalana kadar kaynatın, ardından av eti suyunu ekleyin.Eti yeniden kaba alın, taze kekik ve defne yapraklarını da ekleyip üzerini kapatın ve fırında 3-4 saat boyunca ağır ateşte pişirin.

Adım 2

Etleri çıkarın ve sosu ince bir süzgeçten geçirin. Mısır nişastası ile kıvam verin, ardından tereyağı ile tamamlayın. Servisten kısa bir süre önce, etleri sosla birlikte tekrar ısıtabilirsiniz. Başka bir seçenek olarak, sosla kaplanmış şekilde; profesyonel mutfaklarda kullanılan tam boy fırın kabında (GN kap), buharlı yeniden ısıtma yöntemiyle kombi fırında da (regenerasyon) ısıtabilirsiniz.

Adım 3

Püre için, tatlı patates ve arpacık soğanı, tereyağıyla birlikte orta ateşte bir tencerede 3-4 dakika soteleyin. Sebze suyunu ekleyin, kapağını kapatın ve yaklaşık 35 dakika kısık ateşte pişirin. Fazla sıvıyı süzün ve sebzeleri blender sürahisinde pürüzsüz olana kadar çekin. Gerekirse karışımı inceltmek için bir miktar haşlama suyundan ekleyin. Tuzla damak tadınıza göre lezzetlendirin.

20 gr	bal
	Tuz
	Karabiber

Adım 4

Gremolata için, yaban kerevizini yıkayıp süzün, ardından sarımsakla birlikte ince ince doğrayın. Portakal kabuğu rendesi ve bir miktar zeytinyağı ile karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Daha meyvemsi bir lezzet için az miktarda portakal suyu ekleyebilirsiniz.

Adım 5

Hindibayı yıkayıp süzün ve ayıklayın. Bir tavada tereyağını orta ateşte ısıtın. Hindibayı 3-4 dakika soteleyin, ardından balzamik sirke ve balı ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

Adım 6

Servis için, tabağa önce tatlı patates püresini yerleştirin, üzerine ossobuco etini koyun. Hindiba ve gremolata ile tamamlayarak servis edin.