

Філе міньон у червоному вині

Неймовірно святково-вишукана страва для особливої події.

Філе-міньон - це ще один вид стейків, які так люблять готувати кухарі найкращих ресторанів.

Запропонований рецепт філе-міньон у червоному вині за своєю популярністю не поступається класичному рецепту філе-міньон у беконі як на теренах своєї батьківщини Франції, так і у багатьох країнах світу.

Від інших стейків філе -міньон відрізняється розміром та структурою м'яса . Для цього стейку м'ясо вирізається з найніжнішою частини яловичої туші – вирізки. Це м'яз, який не бере участі в русі, ще його називають «лінивим м'язом», що робить текстуру м'яса неймовірно м'якою й ніжною. Готова страва з вирізки буквально тане у роті!

У порівнянні зі стейками стріплойн або рибай, філе-міньон вважають винятково жіночою стравою, завдяки менш насиченому смаку яловичини. Не зважаючи на таку «привілею» цей стейк також відмінно підходить для розмаїтих свят і навіть для романтичних зустрічей з коханою людиною за келихом вина.

Варто пам'ятати, що цей вид стейку не подається в ступені прожарювання «з кров'ю».

Якщо ви бажаєте здивувати свою сім'ю або у вас запланована цікава вечерея, обов'язково приготуйте філе-міньон у вині. Приготування займе всього півгодини, а гості та домочадці будуть задоволені приголомшливою стравою.

Назву «філе-міньон» у французькій кулінарії використовують також для страв зі свинячої вирізки.

-
- 800 г яловичого філе
 - 500 мл червоного сухого вина

- пучок трав – петрушка, тим'ян, м'ята, розмарин, лавровий листок
- 2-3 ложки оливкової олії
- 20-30 г вершкового масла
- груба морська сіль, свіжозмелений чорний перець

Яловичу вирізку необхідно зачистити від жиру та плівок. Зі середньої частини вирізки нарізати шматки товщиною у 3 см. Шматки м'яса навколо обв'язати кухонним шпагатом.

Скласти шматки у миску, посолити й поперчити їх. Збризнути олією, додати помиті трави та залити вином. Залишити м'ясо маринуватися на годину при кімнатній температурі.

Нагріти велику сковорідку додати олію, шматки м'яса обсмажити на великому вогні.

Зменшити вогонь до середнього, додати трави з якими маринувалося м'ясо та масло нарізане маленькими шматками.

Філе необхідно часто перевертати щоб шматки доходили до готовності з усіх боків рівномірно й водночас «купати» у розтопленому маслі з олією.

Опісля «купання» стейку з усіх боків у маслі, поступово підливати червоне вино, в якому маринувалося м'ясо. Вино варто підливати невеликими порціями, щоб воно випарювалось і утворювало соус, яким продовжувати поливати філе-мінйон 15 хв. В кінці зняти шпагат із шматків м'яса.

Рівень прожарювання м'яса необхідно регулювати відповідно свого смаку. На фото м'ясо цілковито прожарене.

Філе-мінйон найкраще подавати з різними овочами, ось як, із запеченими баклажанами.















