Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook ВКонтакте: vk.com/opencook

Филе Миньон в сливочно-коньячном соусе от Константина Вагу

30 декабря 2012 18:42 · https://open-cook.ru/recipes/file-minon-v-slivochno-konyachnom-souse-ot-konstantina-vagu



Это безумно вкусное и очень красивое блюдо, которое отлично подойдет и на новогодний стол и для романтического ужина. Готовится быстро, а вот удовольствие от него остается надолго.

Для филе Миньон понадобится:

- говяжья вырезка (около 250 гр на один стейк)
- немного оливкового масла
- соль

- смесь пяти перцев
- около 250 гр красного сухого вина
- веточка розмарина (по желанию)

Для гарнира:

- цукини
- красный и желтый болгарский перец
- зеленая фасоль (прекрасно подойдет мороженая)

Для сливочно-коньячного соуса:

- веточка мяты
- 6-7 горошин душистого черного перца
- 100 мл сливок (достаточно 10%-ных)
- 2 ст.л. коньяка
- чеснок

+ пряное масло для подачи

О том как разделать говяжью вырезку на стейки и о том как эти стейки готовить Константин Вагу расскажет и покажет на этом видео ролике.

Embedding this user or group's video on external websites is prohibited.

Open VK

VK.com is a social network allowing you to share media content with your friends.
Available on **iOS** and **Android** under **VK**.

Готовые стейки мы маринуем в смеси пяти перцев, оливкового масла и красного вина минут на 30-50. На этом этапе мы добавляем масло для того, чтобы оно покрыло всю площадь стейков и для того, чтобы на сковороде не было лишнего масла. Да-да, стейки мы будем готовить на сухой сковороде.



Кладем стейки на хорошо разогретую сухую сковороду, готовим примерно по 30 секунд с 2-х сторон, чтобы закрыть споры. При приготовлении, когда кладем стейк на сковороду, снизу происходит нагрев и мясные соки устремляются наверх. А когда переворачиваем, происходит обратная ситуация. Солим, кстати, когда только положили стейки на сковороду, так они получаются солеными с одной стороны и это очень вкусно.


open-cook.ru Открытая кухня Константина Вагу


open-cook.ru Открытая кухня Константина Вагу



А теперь их можно карамелизировать. Для этого добавляем немного коньяка 1-2 ст.л., поджигаем и получаем красивейшую штуку. Все это есть на этом видео ролике.

This video is protected by privacy settings and isn't available for viewing

Open VK

VK.com is a social network allowing you to share media content with your friends.
Available on **iOS** and **Android** under **VK**.

Готовые стейки мы убираем в фольгу, потому что им нужно отдохнуть. Помните, мы говорили про мясные соки? В фольге мясо отдыхает, температура становится

равномерной и мясные соки устремляются в центр и ровно посередине мясо будет красное. Не забудьте закрыть фольгу вокруг стейков со всех сторон.





На этой же сковороде после стейков обжариваем овощи. Когда они приготовятся, тоже выкладываем на на фольгу, но не закрываем.





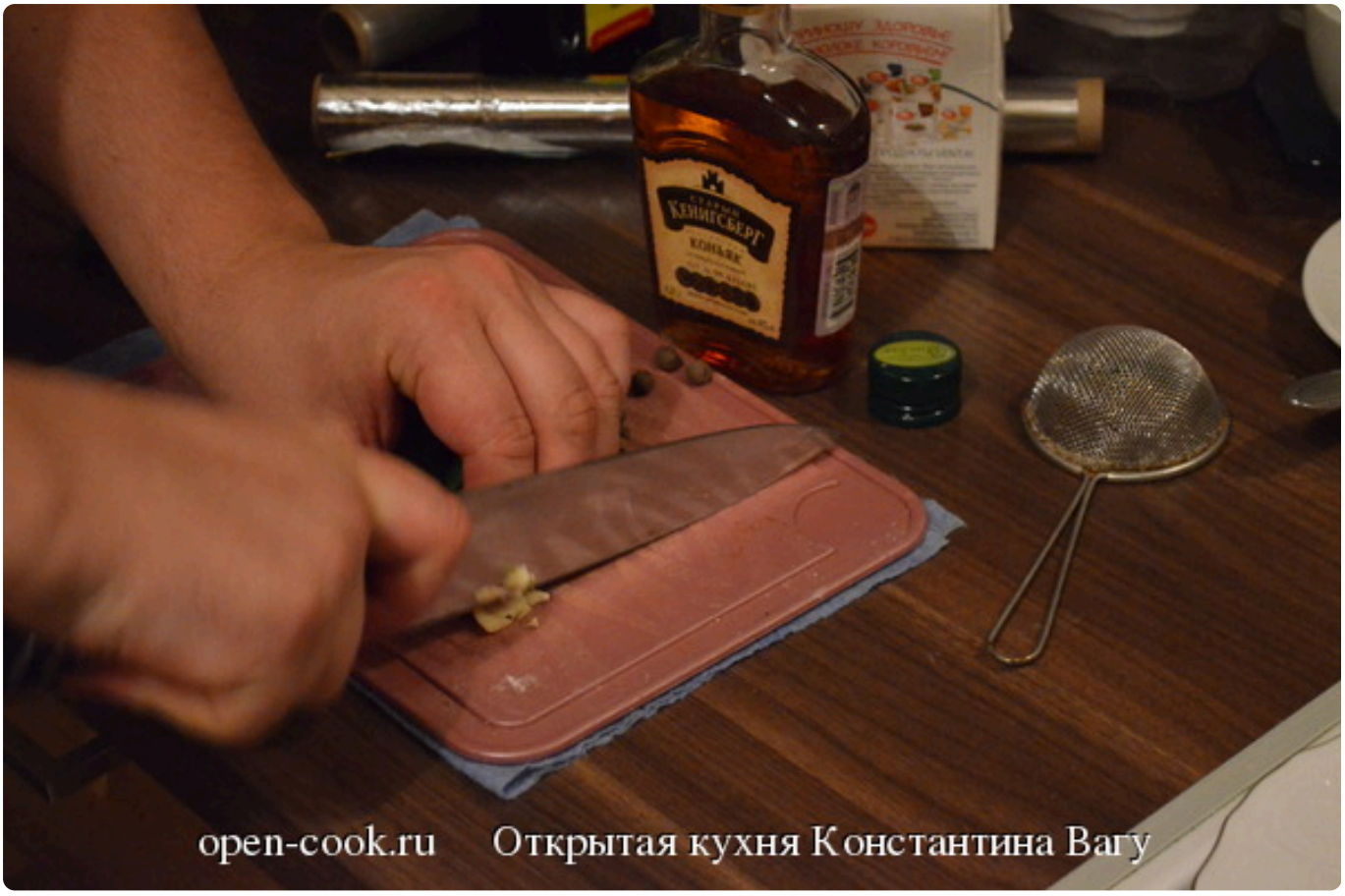
Сковородку не моем, на всем этом мы будем готовить соус.

Для соуса:

Подготавливаем листья мяты и душистый горошек.



Измельчаем чеснок.



Отправляем на горячую сковороду мяту, перец, чеснок и коньяк.



Добавляем сливки.



Прогреваем и доводим до кипения и выключаем.



На тарелку выкладываем овощи веером.



И мясо, процеживаем на тарелку соус.





Нарезаем шайбочками наше
пряное масло

Масло кладем на стейки.





Время наслаждаться вкусом и красотой.


open-cook.ru Открытая кухня Анны Ивлеевой


open-cook.ru Открытая кухня Константина Вагу



Приятного аппетита!



Комментарии: 2



Анна # 20:00 17.01.2020

Очень аппетитные фотки и простое объяснение. Сразу захотелось попробовать. Только почему мясо красное? Не успело приготовиться? Может нужно дольше обжаривать?

> 
>
> **Анна Нечаева** # 06:32 18.01.2020
>
> Так и должно быть. Стейки из говядины имеют три степени прожарки, почитайте об этом. Здесь филе готовилось средней прожарки. Это касается только говядины.
