

Пиканья, фаршированная крамблом из апельсинов и оливок

Хедай Офаим

Рецепт из сериала «Человек земли»



5-6 порций

Ингредиенты

½ стакана оливкового масла

1 луковица

2 темно-зеленых сладких перца

4 зубчика чеснока

1 острый зеленый перец

½ стакана кукурузной муки

½ стакана овсяных хлопьев

½ стакана апельсинового джема

2 ст. л. соленого лимона

Кусок пиканьи (крупный отруб из верхней части говяжьего
костреца с характерным слоем жира сверху)

Крупная соль и молотый черный перец

Кулинарная нить

Приготовление крамбла

- Разогреть масло на среднем огне.
- Добавить нарезанный лук и сладкие перцы, обжарить до золотистого цвета.
- Добавить нарезанный чеснок и острый перец, слегка перемешать.
- Всыпать кукурузную муку и овсяные хлопья, обжаривать 5 минут, помешивая.
- Добавить апельсиновый джем и соленый лимон, перемешать до золотистой крошки, снять с огня, остудить.

Подготовка пиканьи

- Срезать жировую крышку.
- Разрезать вдоль, оставив одну сторону соединенной («бабочка»).
- Выложить крамбл слоем 1–1,5 см.
- Свернуть рулетом, перевязать нитью.

Приготовление рулета

Гриль:

- Вставить шпажки поперек рулета.
- Готовить на среднем огне, переворачивая, до 54°C внутри.

Духовка:

- Разогреть до 250°C, запекать 15 минут до корочки.
- Уменьшить до 160°C, готовить 15 минут до 54°C внутри.

Подача

- Дать постоять 5–10 минут.
- Нарезать ломтиками 2 см, подавать с охлажденным вином.

