

SPIEDINO DI VITELLO BIANCO DA LATTE E ANIMELLE CON FINOCCHI BRASATI E PESCHE BIANCHE IN SALSA AL BALSAMICO

Ingredienti: per 4 persone
per 2 kg di animelle:

- 3000	ml	acqua
- 45	g	sale grosso
- 25	g	scalogno
- 40	g	porro bianco
- 40	g	carote
- 40	g	sedano bianco
- 15	g	lemongrass
- 1		limone (la buccia)
- 2	foglie	alloro
- 6	grani	pepe nero
- 1	cucchiaino	coriandolo
- 7	g	zenzero a fette
- 800	g	carrè di vitello bianco da latte
- 400	g	animelle di vitello
- 4	stecche	lemongras
-	q.b.	sale e pepe
- 3		finocchi
- 6		scalogne
- 3	spicchi	aglio
- 3	stecche	lemongras
- 4	rame	timo al limone
- 2	zeste	buccia di limone
- 300	ml	brodo vegetale
-	q.b.	sale e pepe
- 2		pesche bianche
- 100	ml	fondo di pollo
- 20	ml	aceto balsamico

Preparazione:

- sciacquare le animelle per 6 ore sotto l'acqua corrente
- portare a ebollizione tutti ingredienti del court bouillon in una pentola
- aggiungere le animelle e portarle di nuovo a bollire
- togliere la pentola dal fuoco
- lasciarle riposare per 120 minuti
- metterli sottovuoto
- pressarli nel frigorifero
-
- tagliare la carne a dischi e metterla alla volta con le animelle sullo spiedino di lemongras
- cucinarla in padella di ferro con olio, burro salato e aromi
-
- tagliare i finocchi a spicchi
- rosolare scalogne, aglio, e lemongras in poco olio e burro salato
- aggiungere gli spicchi di finocchi, buccia di limone e timo
- bagnarli con brodo vegetale e brasarli fino che sono cotte

Ristorante Oliver Glowig





- tagliare la pesca a spicchi e accopparla con coppapasta
- impiattare come nella foto e decorare con cerfoglio, timo al limone, aneto, dragoncello ed origano fresco