

Tel'ací à la Oscar s béarnskou omáčkou



25. 10. 2021

Vhodné pre 3. fázu

Ingrediencie (pre 4 porcie)

- tel'acie plátky 200 g
- 2 lyžice slnečnicového oleja
- 1 zväzok zelenej špargle
- prípadne asi 100 g homárieho alebo krabieho mäsa
- soľ a čerstvo namleté čierne korenie

Omáčka

- olivový olej 2 lyžice
- biely vínny alebo šampanský ocot 1 lyžica
- biele víno 1/2 lyžice
- nadrobno nakrájaná šalotka 1 lyžica
- nadrobno nakrájaný čerstvý estragón 1 lyžica
- žĺtky z veľkých vajec 2 ks
- citrónová šťava 1 lyžička
- voda 2 lyžice

Postup prípravy

Najprv si pripravíme omáčku. V hrnci premiešame polovicu octu, biele víno, šalotku a estragón a na strednom stupni varíme asi 5 minút, kým zmes nezhustne. Do vodného kúpeľa vložíme žĺtky s lyžicou vody a 1/2 lyžicou octu a riadne prešľaháme. Za stáleho šľahania pridáme k žĺtkom olej. Ak je omáčka moc hustá, pridáme pár kvapiek vody. Vyšľaháme so šalotkou, omáčku podľa chuti osolíme a okoreníme. Osolené a okorenené plátky mäsa opečieme vo veľkej panvici s kvapkou oleja asi 2 minúty z každej strany. Špargľu povaríme vo vriacej osolenej vode asi 5 minút, aby zostala sviežo zelená. V panvici na zvyšnom tuku prehrejeme krabie mäso. Plátky mäsa a špargľu rozdelíme na nahriate tanierne a nalejeme omáčku.