

Спинка ягнёнка с горчично-тимьяновым соусом (А 20)

4-6 порций

Ингредиенты

1 каре ягнёнка с косточкой (1 700-2 500 г)
1 ч. л. листочков тимьяна
соль
перец
2 ст. л. растительного масла

Ингредиенты для соуса:

1 луковица
400 мл бараньей основы для соусов
20 г сливочного масла
20 г муки
3-4 ст. л. горчицы
100 мл сливок
1 ч. л. листочков тимьяна
соль
перец
сахар

Время приготовления:

60-120 минут

1 Тщательно снимите слой жира со спинки ягнёнка, посолите, поперчите, приправьте тимьяном. Запустите автоматическую программу А 20 «Спинка ягнёнка».

2 Выложите спинку в универсальный противень и смажьте растительным маслом. Поместите блюдо в предварительно нагретый духовой шкаф.

3 Лук и тимьян припустите в сливочном масле. Просейте туда муку и влейте баранью основу для соусов. Добавьте горчицу и сливки. Соус оставьте увариваться, приправив солью, перцем и сахаром по вкусу.

4 Приготовленную спинку освободите от косточки. Для этого сделайте разрез сверху от середины по длине как можно ближе к рёбрам. Лучше всего использовать острый филейный нож. Куски мяса нарежьте «медальонами» и подайте к столу с соусом.

Настройка автоматической программы

Режим работы: Автоматическая программа 


Программа: А 20

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

Продолжительность программы: 45-55 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция с паром 

Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 210-220 °С + предварительный нагрев

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 15 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 12 минут

Время приготовления: 45-55 минут