



## Mușchi de vită cu sos Bearnaise, garnitură de legume și cartofi gratinați

Steps: 7

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

500 g	mușchi de vită	150 ml	ulei de floarea-soarelui
50 ml	ulei de măsline	2 buc.	ouă
400 g	unt	50 g	ceapă
10 ml	oțet balsamic	1 buc.	lămâie
8 buc.	cartofi gratinați congelați	8 buc.	baby morcovi
8 buc.	baby dovlecei	1 buc.	fenicul
8 buc.	roșii cherry	1 buc.	usturoi
5 g	tarhon		rozmarin
10 g	sare	2 g	piper alb măcinat
5 g	piper boabe amestec	30 ml	vin alb

### Instructions

Rețeta de **mușchi de vită la grătar** cu sos Bearnaise și garnitură de baby legume și cartofi gratinați este o simfonie de gusturi fine și texturi îmbietoare, care transformă orice cină într-un festin de neuitat. Mușchiul de vită are un gust bogat și plin de savoare, care este accentuat de aromele desăvârșite ale legumelor proaspete și ale condimentelor. Gătirea mușchiului pe un **grill electric** păstrează toată aroma cărnii, conferindu-i un gust intens.

**Sosul Bearnaise**, vedeta acestei rețete, este o adevărată demonstrație de rafinament și gust fin. Cu textura catifelată și aroma bogată, acest sos completează perfect gustul intens al **mușchiului de vită la grătar** și

aromele inedite ale legumelor. Textura crocantă a legumelor învăluite de sosul Bearnaise te va face să zâmbești cu fiecare mușcătură.

Cele 3 elemente principale ale rețetei: mușchiul de vită succulent, sosul Bearnaise cremos și garnitura de baby legume proaspete și cartofi gratinați creează o experiență culinară de excepție. Alege rețeta recomandată de **Chef Jakob Hausmann** și relaxează-ți simțurile la sfârșit de săptămână cu această delicatesă culinară. Poftă bună!

1. Mușchiul de vită, gata curățat și porționat se unge cu puțin ulei de floarea-soarelui, după care se gătește pe grill-ul electric și se întoarce pe toate părțile până se rumenește uniform. Se ia carnea de pe grill, se învelește în folie de aluminiu și se lasă să se odihnească pentru 10 minute.
2. Cartofii gratinați se rumenesc la cuptor, într-o tavă de copt.
3. Legumele se curăță, se așază în tava de cuptor, se stropesc cu ulei de măsline și se condimentează cu sare și piper.
4. Mușchiul de vită se servește întreg sau feliat, acoperit cu sos Bearnaise și garnisit cu cartofii gratinați și legumele.

#### **Pentru sosul Bearnaise:**

1. Se pune ceapa tăiată mărunt la fiert în vin și oțet, împreună cu amestecul de piper boabe, la foc mic. Se fierbe minim 5 minute până când amestecul scade și ceapa s-a înmuiat, apoi se adaugă apă și se lasă din nou să scadă; se strecoară sucul și se lasă să se răcească.
2. Gălbenușurile de ou bine amestecate și sucul obținut conform indicațiilor de mai sus se pun într-un castron la bain marie și se adaugă treptat untul clarificat, amestecând constant cu telul până sosul se îngroașă și tot untul a fost încorporat. Dacă sosul este prea gros, se mai adaugă puțină apă.
3. Când tot untul a fost încorporat, se adaugă zeama de lămâie și tarhonul tocat fin. Se azonează cu sare și piper și se păstrează compoziția caldă până la servire.

***Bucură-te de o experiență culinară completă! Descoperă promoțiile noastre la ingredientele necesare pentru a găti o rețetă ca un adevărat Chef!***

**Autor:** Chef Jakob Hausmann

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.**