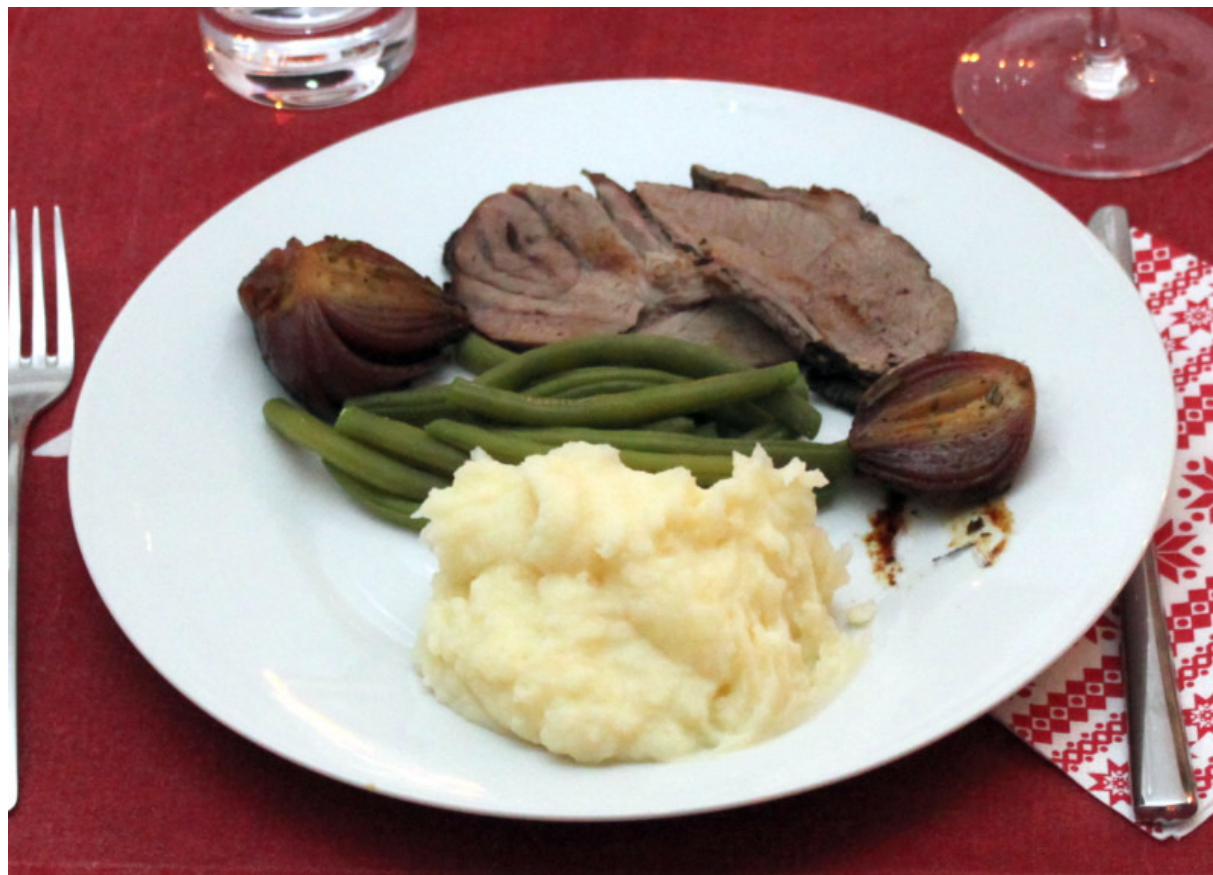


Jagnječje stegno s česnom in rožmarinom, karamelizirane rdeče čebulice, stročji fižol, pire krompir s tartufovim oljem



Jagnječje stegno (s kostjo)

Marinada

- 1 dl rdečega vina
- 2 jedilni žlici dijonske gorčice
- 2 jedilni žlici medu
- 2 jedilni žlici sesekljanega rožmarina
- 1 jedilna žlica sesekljanega timijana
- 3 sesekljeni stroki česna
- 3 čajne žličke grobe morske soli
- 1 čajna žlička sveže mletega črnega popra
- 1 čajna žlička nastrgane limonine lupine

Jagnječje stegno mariniramo vsaj 12 ur. Marinado enakomerno nanese po celotni površini mesa in jo rahlo vtremo z rokami. Tako pripravljeno meso položimo v vrečo za zmrzovanje ter vanjo dolijemo še preostalo marinado. Iz vreče iztisnemo čimveč zraka in naprodušno zapremo (zavežemo). Vse skupaj damo še v eno vrečo za zamrzovanje, da preprečimo morebitno izlitje tekočine. Tako pripravljen paket damo v hladilnik. Po nekaj urah mariniranja obrnemo na drugo stran, da bo meso ležalo namočeno v marinadi še z drugim delom.

Meso vzamemo iz hladilnika kakšno uro pred pričetkom pečenja, da se počasi segreje na sobno temperaturo.

Meso položimo na rešetko v pečico (nikakor ne v pekač – tega položimo pod rešetko, da bo prestrezal odteklo tekočino), ki smo jo pred tem segreli na 220°C. Pri tej temperaturi pečemo 20 minut, nato temperaturo znižamo na 200°C in pečemo še okrog 60 minut – odvisno od tega, kako želimo meso pečeno. Koliko je meso pečeno najlažje ugotovimo z uporabo termometra za kuhanje/pečenje (za srednje pečeno naj bo notranja temperatura mesa nekje 65°C, za bolj pečeno pa nad 75°C).

Ko je meso pečeno po naših željah, ga odstranimo iz pečice, prekrijemo z aluminijasto folijo ter pustimo tako počivati 10 do 15 minut. Po tem času ga lahko pričnemo rezati.



Karamelizirane rdeče čebule

4 srednje velike ali 8 manjših rdečih čebul
0,5 dl balzamičnega kisa
4 dl zelenjavne osnove (čiste juhe)
1 čajna žlička sesekljanega rožmarina
1 čajna žlička sladkorja
Sol, sveže mlet poper (po okusu)

Čebule olupimo, pri čemer pazimo, da jim na spodnji strani pustimo nekaj jedra (del nad koreninami, ki drži čebulo skupaj), da nam med peko in ob serviranju ne bodo razpadle. Razrežemo jih na 4 dele (večje) ali na polovički (manjše), položimo v pekač (z odrezano stranjo navzgor), ter po njih polijemo zelenjavno osnovo, v katero smo vmešali vse preostale sestavine. Tako pripravljene čebule pokrijemo z aluminijasto folijo ter damo v pečico, ki smo jo pred tem segreli na 200°C. Po približno 40 minutah pečenja folijo odstranimo in pečemo vse skupaj še toliko časa, da vsa tekočina povre in so čebule že zelo karamelizirale.

Pire krompir s tartufovim oljem

Običajen pire krompir, ki mu dodamo malce manj masla ter po okusu tartufovo olje ali še bolje narezane ali nasekljane tartufe.

Stročji fižol

Skuhamo, odcedimo, po želji zabelimo z malce masla ali oljčnega olja.