

Tartare



Gaminimas

Sausai brandintos „Black Angus“ mentės didkepsnis nustebino savo kokybe, todėl nusprendžiau iš jo pagaminti *steak tartare* arba lietuviškai – kapotinį. Su totoriais ir jų virtuve kapotinis neturi nieko bendro. Paprastai šiam patiekalui naudojama jautienos išpjova arba liesa nugarinė. Vyrauja nuomonė, kad *tartare* yra tiesiog „žalios“ maltos mėsos gumulas. Dėl to šis patiekalas turi nedaug gerbėjų, bet **tie kas vertina subtilų šviežios mėsos skonį ir tekstūrą, lieka ištikimi šiam patiekalui iki gyvenimo galo.**

Vienai porcijai pilnai užtenka iki 100g jau kapotos mėsos. Būtent pavadinimas Kapotinis ir sufleruoja gaminimo būdą – mėsa labai aštriu peiliu, lygiais ašmenimis kapojama į smulkius gabaliukus. Tai leidžia išlaikyti mėsos tekstūros pojūtį valgant. Kad maksimaliai išlaikyti kokybę, mėsa kapojama prieš pat pateikimą, o labai geruose restoranuose, netgi svečiams prie stalo.

Antras žingsnis – mėsos pašlakstymas degtine, arba, jei norima suteikti papildomo skonio, konjaku ar viskiu. Stiprus alkoholis dezinfekuoja ir šiek tiek suminkština mėsą.

Dar prieš pradėdant kapoti mėsą reikia jau turėti paruoštą marinatą ir kitas sudedamąsias dalis. Šį kartą pasirinkau Korėjietišką Yukhoe marinavimo būdą. Į marinatą dedame sezamo aliejų, soją, medų ir smulkiai kapotą česnaką. Būtent subtilus marinato saldumo ir sūrumo derėjimas išryškina natūralų mėsos skonį. Nors ir skamba sudėtingai, tai yra labai greitai paruošiamas patiekalas.

Mėsa sukapojama, pašlakstoma degtine, permaišoma su marinatu ir dedama į lėkštę. Per vidurį įsodiname nupjautą putpelės kiaušinį. Aplinkui sudėliojame juostelėmis supjaustytą agurką, saliero stiebą ir kriaušę. Šalia, kaip puikus traškus papildymas, jau anksčiau paruošti 7 grūdų duonos traškučiai.

Kaip paruošti duonos traškus? Pilno grūdo duoną galima paskrudinti naminiame tosteryje, tada, atvėsus konditeriniais žiedais išspausti norimą formą.



INGREDIENTAI

pateikta informacija aprašyme

Prie šio patiekalo rekomenduočiau subtilųjį Vorutos aronijų vyną.

Skanaus!

„Šventaragio Sodo“ virtuvės šefas

Gintautas Pleskačiauskas

Atgal į receptų sąrašą