Телешки котлет с манатарки върху печено зеле и щрудел с кестени

95–105 Минути

Съставки за 6 Порции

🌶 = Kotányi Produkte

1.5 kg	Телешко филе
1 глава	Зеле (малка)
8 бр.	Лук-шалот
3 с.л.	Масло
1 ч.л.	Кафява захар
1 ч.л.	Ким (цял)
1 ч.л.	🌶 Чубрица, ронена
1 ч.л.	🌶 Магданоз, нарязан
	🌶 Морска сол

За щрудела

200 ml	Мляко
1 с.л.	Масло
10 бр.	Кестени (печени и обелени)
80 g	Грис
2 бр.	Кори за щрудел
3 бр.	Яйца
3 с.л.	Сушени манатарки
2 ч.л.	🌶 Магданоз, нарязан
1 ч.л.	🌶 Мащерка, ронена
Щипка	🌶 Индийско орехче, мляно
	🌶 Черен пипер на зърна
	🌶 Морска сол

Подготовка

1 Мариновайте телешкото месо в смес от чубрица, магданоз и сол. Оставете да престои в затворен съд за една вечер в хладилника.

2 Поставете сушените манатарки в 100 ml хладка вода. Оставете ги за няколко часа да се отпуснат. След това изстискайте водата и ги нарежете на ситно. Запазете водата от манатарките.

3 Нарежете зелето на едро, обелете и разполовете лука-шалот. Посолете и мариновайте за кратко със захарта, солта и кима.

4 Извадете месото от хладилника и го оставете на стайна температура в затворен съд няколко часа преди да го сготвите.

5 Намазнете всички страни на телешкото филе с олио и опържете до златисто в тиган, подходящ за фурна. След това го сложете в предварително загряна на 160°C фурна за 30 минути, покрито с капак. С помощта на лъжица, поливайте периодично малко от марината върху горната страна.

6 През това време сварете млякото с водата от манатарките, маслото, солта, индийското орехче, магданоза и мащерката. Добавете гриса и гответе около 5 минути. Оставете да изстине и добавете 2 яйца.

7 Разпределете гриса върху корите за щрудела (една върху друга) и поръсете нарязан на ситно кестен отгоре и манатарките. Навийте на руло и поставете върху тавичка с хартия за печене.

8 Разбъркайте третото яйце и намажете щрудела с него. Опечете на 170°C за около 35 минути.

9 Поставете маринованото зеле и лука-шалот около телешкото и печете (без капак) още 35 минути. Накрая, месото трябва да е стигнало температура от 60°C.

10 Сервирайте телешкото филе върху зеленчуците и гарнирайте с щрудел.