7 Σεπτεμβρίου 2014

Το διάσημο μοσχάρι bourguignon της Julia Child

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Επιμέλεια ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΣ ΠΕΣΚΙΑΣ

Η Αμερικανίδα μαγείρισσα που μύησε τους ομοεθνείς της στα μυστικά της γαλλικής κουζίνας οφείλει μέρος της δόξας της στη συνταγή αυτή. Μπελαλίδικη, αλλά άξια της φήμης της.

Υλικά

Για το κρέας

1½ κιλό μοσχάρι (ελιά), σε κύβους 3 – 4 εκ.

150 γρ. καπνιστή πανσέτα ή μπέικον, χοντροκομμένο

1 καρότο, σε ροδέλες

1 ξερό κρεμμύδι, σε φέτες

2 κουτ. σούπας αλεύρι

700 ml κόκκινο ξηρό κρασί

600 ml ζωμός λαχανικών ή νερό

1 κουτ. σούπας πελτές

2 σκελίδες σκόρδου, λιωμένες

1 φύλλο δάφνης

1 κουτ. γλυκού θυμάρι ξερό

τα φύλλα από 1/2 μάτσο μαϊντανό, ψιλοκομμένα

20 ml ελαιόλαδο

αλάτι, πιπέρι

Για τα κρεμμυδάκια
30 μικρά κρεμμυδάκια για στιφάδο, καθαρισμένα, ολόκληρα*
200 ml ζωμός κότας ή νερό
1 φύλλο δάφνης
1 κουτ. γλυκού θυμάρι ξερό
1 κουτ. σούπας βούτυρο
1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
αλάτι, πιπέρι
Για τα μανιτάρια
500 γρ. μικρά λευκά μανιτάρια, σκουπισμένα με νοτισμένη πετσέτα
2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
50 γρ. βούτυρο αγελάδος
αλάτι, πιπέρι
Μερίδες 6
Προετοιμασία 1½ ώρα Ψήσιμο περίπου 2 ώρες + 40΄
ΔιαδικασίαΚρέας: Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160° C. Σε μια φαρδιά κατσαρόλα ζεσταίνουμε το λάδι σε δυνατή φωτιά και σοτάρουμε το μπέικον για περίπου 2 λεπτά, μέχρι να ροδίσει. Το μεταφέρουμε με τρυπητή κουτάλα σε μια γάστρα ή ένα βαθύ ταψί. Στο ίδιο λάδι σοτάρουμε το κρέας για 3 – 4 λεπτά, μέχρι να ροδίσει από όλες τις πλευρές. Το μεταφέρουμε στο σκεύος με το μπέικον. Ρίχνουμε στην κατσαρόλα το καρότο και το κρεμμύδι και τα σοτάρουμε για 3 – 4 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν ελαφρώς. Ρίχνουμε ξανά στην κατσαρόλα το κρέας με το μπέικον, πασπαλίζουμε με το αλεύρι, ανακατεύουμε για περίπου 1 λεπτό και προσθέτουμε το κρασί και το ζωμό ή το νερό. Βράζουμε για περίπου 5 λεπτά και ξαφρίζουμε με κουτάλι αν χρειαστεί. Ρίχνουμε τον πελτέ, το σκόρδο, τη δάφνη και το θυμάρι, αλατοπιπερώνουμε, ανακατεύουμε και αποσύρουμε. Αδειάζουμε όλα τα υλικά στη γάστρα ή στο ταψί, σκεπάζουμε με καπάκι ή με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για 2 ώρες, μέχρι να μαλακώσει το κρέας.

Κρεμμυδάκια
Σε κατσαρόλα με άφθονο νερό που κοχλάζει βράζουμε τα κρεμμυδάκια για 5 – 6 λεπτά, ίσα να μαλακώσουν ελαφρώς, και τα στραγγίζουμε. Σκουπίζουμε την κατσαρόλα, ζεσταίνουμε το λάδι με το βούτυρο σε μέτρια φωτιά και σοτάρουμε τα κρεμμυδάκια για 2 – 3 λεπτά ή μέχρι να ροδίσουν ελαφρώς. Ρίχνουμε το ζωμό, τη δάφνη, το θυμάρι, αλατοπιπερώνουμε και βράζουμε για 6-8 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν.

Μανιτάρια
Σε μια φαρδιά κατσαρόλα ζεσταίνουμε το λάδι με το βούτυρο σε δυνατή φωτιά και σοτάρουμε τα μανιτάρια μέχρι να ροδίσουν.

Τελική φάση
Ξεφουρνίζουμε, ξεχωρίζουμε το κρέας και το μπέικον και τα αφήνουμε σε ένα σκεύος. Σουρώνουμε το υγρό της γάστρας, μέσα από λεπτό σουρωτήρι, σε μια κατσαρόλα. Για να πάρουμε το μέγιστο της γεύσης, πιέζουμε τα στερεά υλικά στο σουρωτήρι με κουτάλα. Βράζουμε τον σουρωμένο ζωμό σε δυνατή φωτιά, για περίπου 5 – 6 λεπτά, μέχρι να δέσει η σάλτσα. Ρίχνουμε στην κατσαρόλα το κρέας με το μπέικον, τα κρεμμυδάκια, τα μανιτάρια, το μαϊντανό, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε για 2 – 3 λεπτά.

Συνοδεύουμε μεΧυλοπίτες ή πατάτες τηγανητές.

Συμβουλές
Για να γλιτώσουμε χρόνο, μπορούμε να πάρουμε καθαρισμένα κρεμμυδάκια για στιφάδο, που βρίσκουμε στους καταψύκτες των σούπερ μάρκετ.
Πηγή: gastronomos.gr