TAVUKLU SEP MANTARLI SOSLU KUZU (FRANSA)

500 g kuzu eti (sırttan; kemikleri ayıklanıp, bütün yağları alınmış)
1 bir tutam tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1/2 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı
4 kiraz domates
birkaç maydanoz dalı (süsleme için)
tavuklu - sep mantarlı sos:
70 g kurutulmuş sep mantarı
125 g tavuk göğsü (kuşbaşı doğranıp, buzdolabında en az 40 dakika soğutulmuş)
1 yumurtanın akı (buzdolabında en az 40 dakika soğutulmuş)
bir tutam tuz
1 çorba kaşığı süzme yoğurt (buzdolabında soğutulmuş)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1/2 tatlı kaşığı maydanoz (kıyılmış)
Morel sosu
24 küçük kurutulmuş morel mantarı
25 cl (1 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
1/2 tatlı kaşığı mısır nişastası (1 çorba kaşığı suda eritilmiş)
3 çorba kaşığı yoğurt (tercihen yarım yağlı)

Sep mantarlarını ve morel mantarlarını 30 cl. (1 1/4 su bardağı) ılık su içinde 20 dakika bekletin, Blendınnızın kabını ve bir kâseyi buzdolabına kaldırıp, soğutun.
Etin üstünde kalmış sert deri parçaları varsa, tümünü bıçakla alın. Bıçağı kesme tahtasına yatay tutup, eti ince kenarından başlayarak, karşı kenarda birkaç cm kalıncaya kadar (etin eninin 3/4'ü boyunca) yarın. Sonra eti yardığınız yerden iki yana kanat gibi açıp, iki plastik film tabakası arasına yerleştirerek, ettokacıyla (ya da merdaneyle) 5 mm kalınlığa ininceye kadar yassılaştırın. Üstüne tuzu ve karabiberi serpip, 2 plastik film tabakası arasında buzdolabına kaldırın.
Mantarları tel süzgeçten bir kâseye süzüp (süzülen suyu saklayın), parmaklarınız arasında sıkarak, bütün sularını akıtın. Sonra ayrı ayrı ince doğrayıp, sep mantarlarını ve morel mantarlarını 2 tabağa yerleştirerek bir kenara bırakın. Tavuk - sep mantarı sosunu hazırlamak için, buzdolabına kaldırdığınız tavuk göğüs etleri, yumurta akı, blendır kabı ve kâseyi çıkarıp, göğüs etleri, tuz ve yumurta akını blendır kabına koyup, pürüzsüz püre kıvamı alıncaya kadar (1 - 2 dakika) karıştırın. Püreyi tahta bir kaşık yardımıyla, soğuk kâse üstüne oturtulmuş tel süzgeçten kâseye geçirip, bir çatalla çırparak yoğurdu ekleyin. Sonra ağır ağır karıştırarak karabiber ve maydanozları katın ve kâsenin üstünü örtüp, buzdolabında en az 30 dakika soğutun.
Fırınınızı 170 °C'a ısıtın. Soğutma süresinin bitiminde kâseyi ve eti buzdolabından alıp, kâsedeki püreyi etin 2 kanadının birleşme çizgisine bir kaşıkla sosis biçiminde döşeyin. Sonra 2 kanadı sosun üstüne, biri öbürünün üstüne 2,5 cm binecek biçimde katlayın. Doldurulmuş eti bir sicimle, 3 - 4 yerinden düğümleyerek rosto gibi bağlayın.
Tereyağını bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı eritin. Eriyince eti koyup, altüst ederek, her yanı altın sarısı bir renk alıncaya kadar (2 - 3 dakika) kızartın. Sonra tavayı ateşten alıp, eti büyük bir alüminyum folyo tabakasına sararak, bir fırın tepsisine yerleştirin ve fırına verip, 15 dakika pişirin. Tepsiyi fırından alıp fırını söndürün. Alüminyum folyonun bir kenarını açıp, etin bıraktığı pişme suyunu bir kâseye boşaltın. Sonra alüminyum folyoyu yeniden kapatıp, tepsiyi fırına vererek (kiraz domatesleri de tepsiye yerleştirin: Sıcaklık etkisiyle derileri kalkacaktır), eti sönmüş fırında 10 dakika bekletin. Bu arada, morel sosunu hazırlamak için, tavuk suyu ve kâseye ayırdığınız mantarların bekletme suyunu bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yarı yarıya çekinceye kadar kaynatın. Sonra ateşi kısıp, morel mantarlarını koyarak, 10 dakika haşlayın. Mantarları delikli kaşıkla bir tabağa çıkarıp, sıcak kalmalarını sağlayın. Tencereye öbür kâsedeki etin pişme suyunu ve erimiş mısır nişastasını koyup, ateşi açarak, sosu bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi yeniden kısıp, sosu sürekli karıştırarak koyulaşıncaya ve saydamlaşıncaya kadar (2 - 3 dakika) pişirin. Sonra tencereyi ateşten alıp, sıcak kalmasını sağlayın.
Bir tencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, içine delikli buğulama kabı yerleştirerek, orta ateşe oturtun ve suyu birtaşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, buğulama kabına yoğurdu bir kâse içinde yerleştirerek, buharda ısıtın. Sonra tencereyi ateşten alıp. kâseyi çıkararak, ısınmış yoğurda, tenceredeki sıcak sosun üçte birini çırparak karıştırın ve bu ikinci sosun da, sıcak kalmasını sağlayın.
Fırındaki tepsiyi alıp, eti alüminyum folyodan çıkararak, iplerini kesin ve verevine 16 eşit parçaya kesin. Domateslerin kabarmış kabuklarını soyun.
Tenceredeki sosu, 4 düz tabağa bölüştürüp, üstlerine kâsedeki yoğurtlu sosu bir çorba kaşığıyla bölüştürün. Bir şişle bu ikinci sosu biçimlendirip, et dilimlerini 4'er 4'er tabakların kenarlarına yerleştirin. Maydanoz dalları, soyulmuş domatesler ve haşlanmış morel mantarlarıyla süsleyerek, servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında tereyağında sote edilmiş taze fasulyelerle.

© lezzetler.com tarif no:31665 • adı:Tavuklu Sep Mantarlı Soslu Kuzu (Fransa) • gönderen:şeb-i yelda • indirme tarihi:12.05.2024 - 11:23