Соус на бульоне из дичи с луком и чаем эрл грей

Рецепт гастрономического компонента

Насыщенный мясной соус с карамельными оттенками лука, нотками цитрусовых и характерной терпкостью чая.

► Ингредиенты:

Бульон на жареном луке – 1л.

Бульон из дичи – 2л.

Сливки 33% - 250мл.

Чай Эрл Грей – 5 пакетиков

Лимонный сок, соль и перец – по вкусу

► Технология:

• Смешиваем оба бульона и выпариваем до 500мл.

• В сотейник вливаем сливки и добавляем пакетики чая, доводим до кипения. Снимаем с огня и даём настояться полчаса. После тщательно отжимаем сливки из пакетиков, пакетики выбрасываем.

• Смешиваем ароматизированные сливки с выпаренными бульонами. При необходимости выпариваем ещё. Приправляем по вкусу солью, перцем и лимонным соком.

► Куда используем:

- В составе с компонентами утки, краснокочанной капусты и картофеля

- В составе с компонентами гуся, фенхеля и свеклы .