Толстый край лося «Царь-гриль»

Ингредиенты:

- Толстый край лося (вырезка)

- Маринад: черная смородина, красное вино, розмарин

- Гарнир: грибы на гриле, пюре из сельдерея

- Соус: черносмородиновый желе с перцем горошком

Приготовление:

1. Замаринуйте мясо на 12 часов в смеси вина, смородины и розмарина.

2. Обжарьте на сильном огне гриля по 3 минуты с каждой стороны.

3. Доведите до medium rare в зоне indirect heat.

4. Подавайте ломтями на пюре из сельдерея, с грибами и соусом.

Совет шефа: \*Лось любит смелость — не бойтесь редкой прожарки. Его мясо должно дышать лесной силой.\*

---

Финал:

Подавайте блюда на деревянных досках с угольными акцентами. К каждому — бокал копченого виски или иван-чая с чагой. Пусть гости чувствуют: это не просто еда — это битва стихий. Огонь гриля и дичь, которая не сдалась без боя.

\*Шеф-повар, который знает, что даже лось иногда мечтает стать стейком ☺️).\*