## Соте из Лосятины в светлом пиве

### Профессиональный рецепт:

### Ингредиенты предложены из расчета на 100 человек

   Соте из Лосятины порциями по 60/70 граммов на 18 кг
   Растительное масло 0,5 литра
   Маргарин 0,2 кг
   Лук шалот 0,6 кг
   Желе из красной смородины - 1 коробочка 4/4 (индивидуальная упаковка)
   Выпаренный и застывший в желе бульон из телятины 0,7 кг
   Замороженные вишни 2 кг
   Уксус 0.25 литра
   Bouquet garni 1 (пучок из моркови, лука и корня сельдерея - для приготовления бульона)
   Ягоды можжевельника в достаточном количестве

### Приготовление

1. **Припустить в смеси жиров куски мяса**
2. **Удалить лишний жир из мяса, добавить к нему нарубленный лук шалот**
3. **Снять с огня оленятину с луком, принявшим золотистый оттенок. Добавить желированный бульон и снова вернуть на огонь. Разбавить пивом и долить водой до необходимого уровня.**
4. **Приправить и добавить bouquet garni (пучок из моркови и корня сельдерея)**
5. **После закипания уменьшить огонь и оставить томиться**
6. **Добавить вишни и красносмородиновое желе, разбавленное уксусом**
7. **Закончить приготовление на самом малом огне.**
8. **Довести до оптимального уровня вязкость соуса и его вкус пряностями**

### Кухня

Уточним сразу, что это блюдо подходит для взрослых здоровых людей. Здесь ведь используется уксус для разжижения смородинового желе (желательно, чтобы это был клубничный уксус).

* **Лосятину обжаривайте в масле. Очистите лук шалот и опустите его в ту же посуду, чтобы мясные соки лучше сохранились.**
* **Избегайте многократного перемешивания соуса. Незадолго до конца приготовления хорошо "связать" соус кусочком сливочного масла. Крепкий бульон из оленятины должен быть приготовлен заранее.**
* **В сезон берите свежие вишни! Смородинового желе должно быть чуть-чуть, чтобы придать блюду легкий фруктовый вкус. Вкус этот должен быть слабым, чтобы выявить расхождение вкусов и привкусов.**
* **При подаче уместно декорировать кружочками свежего лимона: их кислота оттенит некоторую сладость блюда. Кроме того, светлое пиво принято пить с ломтиком лимона.**
* **" Блюдо удачно сопровождается небольшим количеством дикого эндивия (сорт цикория), печенного и завернутого в тонкий кусочек копченой грудинки(возможно кабана).**
* **В качестве гарнира подходят шампиньоны, обжаренные и политые негустым соусом от лосятины. В таком сочетании вкусы будут гармонировать друг с другом, а продукты "северного происхождения" окажутся на первом плане.**