



Φιλέτο μοσχάρι με πουρέ αρακά πέστο φιστίκι Αιγίνης & σάλτσα βερμούτ

Υλικά

- 1kg φιλέτο μοσχαρίσιο
- 250g μανιτάρια king oyster
- **25g Μαρινάτα Dry για Μοσχάρι (Κωδ. 51007)**
- **5g Καρύκευμα Coffee Rub (Κωδ. 51013)**
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 κ.σ. βούτυρο κλαριφιέ

Για τον πουρέ αρακά

- 300g αρακάς
- 50g πατάτα
- 1 μεσαίο κρεμμύδι
- 200g φρέσκος χυμός πράσινου μήλου
- 50g βούτυρο
- **4g Ζωμός Κότας Premium (Κωδ. 43951)**
- 1 πρέζα λευκό πιπέρι

Για το πέστο φιστικιού

- 150g φιστίκι Αιγίνης (ψίχα)
- 100g ρόκα
- 40g παρμεζάνα
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- **½ κ.γ. Πάστα Σκόρδου (Κωδ. 55014)**
- Αλάτι – πιπέρι

Για τη σάλτσα βερμούτ

- **50g Σάλτσα Demi Glace Premium (Κωδ. 43821)**
- 150ml βερμούτ
- 1 κ.σ. βούτυρο

- 350ml νερό
- Λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

Ετοιμάζουμε τη Μαρινάτα Dry σύμφωνα με τις οδηγίες, κόβουμε το φιλέτο σε μερίδες και κλείνουμε σε σακούλες vacuim μαζί με τη Μαρινάτα. Αφήνουμε στο ψυγείο για 2 ώρες. Μαγειρεύουμε στο Roner για 1 ώρα στους 59°C.

Για τον πουρέ αρακά

Σοτάρουμε το κρεμμύδι ψιλοκομμένο, τον αρακά και την πατάτα κομμένη σε κύβους, προσθέτουμε το χυμό μήλου, το ζωμό και το πιπέρι και βράζουμε μέχρι να μαλακώσουν. Χτυπάμε σε thermomix να γίνει ο πουρές λείος και προσθέτουμε το βούτυρο. Εάν χρειαστεί περνάμε από σίτα.

Για το πέστο φιστικιού

Μπλανσάρουμε τη ρόκα να κρατήσει το χρώμα και μαζί με όλα τα υπόλοιπα υλικά χτυπάμε στο μπλέντερ μέχρι να ομογενοποιηθεί.

Καρυκεύουμε ταμανιτάρια με το Καρύκευμα Coffee Rub και λίγο αλάτι, και τα σοτάρουμε σε τηγάνι με ελαιόλαδο, σε δυνατή φωτιά. Βγάζουμε σε ένα πιάτο.

Στο ίδιο τηγάνι προσθέτουμε το βούτυρο και κάνουμε τα φιλέτα arroses μέχρι να κάνουν μια ωραία κρούστα. Αφήνουμε στην άκρη να ξεκουραστούν.

Στο ίδιο σκεύος ετοιμάζουμε τη σάλτσα. Ρίχνουμε το βερμούτ περιμένοντας μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ, προσθέτουμε το νερό και τη Σάλτσα Demi Glace. Βγάζουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το βούτυρο και το φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ανακατεύουμε καλά.

Σερβίρουμε σε ένα πιάτο το φιλέτο ολόκληρο, μια γενναία ποσότητα πουρέ αρακά, έναμανιτάρι, μια κουταλιά πέστο φιστικιού και περιχύνουμε με τη σάλτσα βερμούτ.