

Φιλέτο μόσχου με πουρέ καρότου και σάλτσα καφέ

Υλικά

- 1 φιλέτο μόσχου
- **15g Coffee Rub (Κωδ. 51013 CL)**
- **10g Σάλτσα Demi Glace Gourmet (Κωδ. 43802)**
- 100ml νερό
- 1 φλυτζανάκι καφέ εσπρέσο
- 100g πουρές καρότου
- 3 baby καρότα κομμένα κάθετα στην μέση
- Φύλλα από κρεμμύδια κομμένα στη μέση και ελαφρώς ψημένα
- Αλάτι - Πιπέρι

Εκτέλεση

1. Αλατοπιπερώνουμε και καρυκεύουμε το φιλέτο με τη μισή ποσότητα από το Coffee Rub.
2. Ανακατεύουμε τη Σάλτσα Demi Glace με το νερό, προσθέτουμε το υπόλοιπο Coffee Rub και τον εσπρέσο, αφήνουμε να πάρουν μια βράση και στη συνέχεια σιγοβράζουμε για 5 λεπτά.
3. Ψήνουμε το φιλέτο και αφήνουμε 5 λεπτά να ξεκουραστεί.
4. Σερβίρουμε το φιλέτο με τον πουρέ και τα καρότα που έχουμε γλασάρει.
5. Τη σάλτσα τη σερβίρουμε στα φύλλα από τα κρεμμύδια που έχουμε κάψει ελαφρώς με το φλόγιστρο.