

Χοιρινό καρέ με Σάλτσα Forest μίνι καρότα και πατάτες baby

Υλικά

- 1kg χοιρινό καρέ, καθαρισμένο και δεμένο
- 100ml λευκό κρασί
- 150g κάστανα βρασμένα
- **50ml Ζωμό Κότας Premium (Κωδ. 43951)**
- 4ml ελαιόλαδο
- κ.γ. θυμάρι, αλάτι, πιπέρι

Για τη σάλτσα δαμάσκηνα

- 70g δαμάσκηνα αποξηραμένα
- 70g σύκα αποξηραμένα
- **100ml Σάλτσα Mise En Place Forest (Κωδ. 55743)**
- 20g μέλι
- 20g βούτυρο

Για το γαρνίρισμα

- 200g καρότα μίνι, καθαρισμένα
- 80g βούτυρο
- 1kg πατάτες baby, με τη φλούδα
- 40g ελαιόλαδο
- **30g Ανθός Αλατιού (Κωδ. 40026)**
- **3g Δεντρολίβανο (Κωδ. 1000872)**
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

1. Αλατοπιπερώνουμε το καρέ, το σοτάρουμε από όλες τις πλευρές με ελαιόλαδο και θυμάρι. Σβήνουμε με λευκό κρασί, προσθέτουμε ζωμό και συνεχίζουμε το ψήσιμο στο φούρνο στους 180 °C για 45–50 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει και να ροδίσει.
2. Για τη σάλτσα, βράζουμε τα κομμένα δαμάσκηνα και τα σύκα με την Σάλτσα Forest, και στο τέλος σβήνουμε την φωτιά και προσθέτουμε το μέλι και δένουμε με το βούτυρο.
3. Για τις πατάτες baby, προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C. Πλένουμε πολύ καλά τις πατάτες και τις σκουπίζουμε. Τις τοποθετούμε σε ταψί με λαδόκολλα, προσθέτουμε το ελαιόλαδο, το χοντρό αλάτι και τα μυρωδικά. Ψήνουμε για 35–40 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν και να σκάσει ελαφρά η φλούδα.
4. Τα καρότα τα σοτάρουμε με λίγο βούτυρο και αλάτι μέχρι να μαλακώσουν αλλά να διατηρούν τη δομή τους.

Οδηγίες σερβιρίσματος

Σερβίρεται το χοιρινό κομμένο σε φέτες, με πατάτες baby στη βάση, καρότα στο πλάι και Σάλτσα Forest επάνω στο κρέας.

Γαρνίρεται με κάστανα, δαμάσκηνα, σύκα και φρέσκα μυρωδικά.