Wellington z wieprzowiny w cieście francuskim

28 stycznia 2011

Od kiedy zaczęłam oglądać Piekielną Kuchnię Gordona Ramsay'a marzy mi się wellington. W tym tygodniu nie zrobię niestety prawdziwego wellingona – w lodówce mam tylko polędwicę wieprzową i jest jeszcze dodatkowa przeszkoda nie do pokonania – nienawidzę wątróbki. Dlatego znalazłam przepis na wellingtona wieprzowego według Altona Browna. No dobra, kim jest Alton Brown? To gospodarz programu Good eats na Food Network. Podobno z humorem podchodzi do gotowania. Jego przepis na pork wellington spodobał mi się od razu.

Składniki:

- jedna polędwica wieprzowa
- garść suszonych jabłek
- opakowanie ciasta francuskiego
- 8-10 plastrów szynki prosciutto
- 1 łyżka gruboziarnistej musztardy
- tymianek (najlepiej świeży)
- 1 jajko
- sól, pieprz

Przygotowanie:

1. Cały sens tego dania polega na tym, żeby szczelnie owinąć ciastem polędwicę tak, żeby zachowała soczystość, a równocześnie przeszła aromatem szynki, musztardy, jabłek i ziół. Zaczynamy od oczyszczenia polędwicy z włókien i tłuszczu. Po prostu odcinamy je cienkim nożem z powierzchni. Następnie przecinamy polędwicę w połowie. Polędwica jest węższa na jednym końcu, dlatego trzeba odwrócić jeden kawałek i złożyć obok siebie dwa kawałki tak, żeby miały w sumie taką samą grubość po obu końcach.
2. Szczelina między dwoma kawałkami polędwicy będzie wypełniona pokruszonymi w blenderze suchymi jabłkami – w tym celu bierzemy jeden kawałek polędwicy, wysypujemy na jego bok pokruszone jabłka, przyciskamy i kładziemy na nim drugi kawałek.
3. Kawałki prosciutto rozkładamy na płasko na papierze do pieczenia lub na desce. Powinny tworzyć szczelną warstwę i nachodzić na siebie. Będziemy w nie owijać polędwicę. Z plastrów układamy prostokąt o szerokości co najmniej polędwicy (po przekrojeniu), posypujemy je solą, pieprzem i tymiankiem, kładziemy polędwicę na dolnym brzegu i szczelnie owijamy w szynkę, rolując.
4. Płat ciasta francuskiego rozkładamy na płasko, przycinamy do rozmiarów polędwicy z marginesem na sklejenie i smarujemy środek musztardą, omijając brzegi.
5. Roztrzepujemy jajko. Będzie nam służyć do zaklejania ciasta i smarowania go z wierzchu, żeby przyrumieniło się podczas pieczenia.
6. Polędwicę owiniętą w szynkę kładziemy na dolnym brzegu ciasta i rolujemy, obwijając mięso. Odcinamy nadmiar ciasta, a krawędzie smarujemy jajkiem przed sklejeniem. Szczypiemy ciasto po bokach, żeby się skleiło. Ciasto musi mocno przylegać i być szczelne, inaczej polędwica straci soczystość. Łączenie ciasta, ze względów czysto estetycznych, powinno być pod spodem. Górę ciasta smarujemy roztrzepanym jajkiem.
7. Wstawiamy polędwicę do piekarnika rozgrzanego do 190 stopni. Pieczemy do momentu, gdy góra ciasta będzie koloru złoto-brązowego, około 40 minut. Po wyjęciu dajmy jej odpocząć przez około 10 minut zanim zaczniemy kroić.