

## RECEPT ŠÉFKUCHAŘE LUKÁŠE OTÁHALA

### TELECÍ SVÍČKOVÁ S FOIE GRAS, BRAMBOROVÉ PYRÉ A LANÝŽOVÉ JUS

Tato delikatesa je vrcholem kulinářské elegance. Spojení šťavnaté telecí svíčkové s bohatým foie gras a krémovým bramborovým pyrém s lanýžovým jus vytváří gastronomický zážitek, který je symfonií chuti a luxusu.

#### SUROVINY PRO 5 - 6 OSOB:

4 steaky z telecí svíčkové (cca 200 g/ks)  
4 plátky foie gras (cca 60 g/ks)  
200 ml hovězí jus (silná hovězí šťáva)  
150 g másla  
2 polévkové lžíce salsa tartufata (lanýžová salsa)  
0,6 kg brambor  
100 ml mléka  
Olej  
Sůl  
Pepř



#### POSTUP:

**Příprava lanýžového jus:** Do ohřátého jus postupně vmícháme kostičky másla, přidáme lanýžovou salsu a dochutíme solí a pepřem. Jus by se neměl vařit, aby se máslo neslepilo.

**Příprava bramborového pyrém:** Uvařené brambory scedíme, přidáme k nim máslo, osolíme a rozmačkáme. Postupně přiléváme ohřáté mléko a šleháme. Při šlehání udržujeme pyrém na mírném ohni, dokud nedosáhne máslové konzistence.

**Příprava steaku:** Steaky osolíme, opepříme a opečeme na rozehřáté pánvi po 1,5 minutě z každé strany. Doupékáme v troubě na 190 °C po 5 minutách. Po vytažení necháme maso 2 minuty odpočinout.

**Příprava foie gras:** Opečeme plátky foie gras na pánvi z obou stran po cca 30 sekundách. Položíme na odpočínutý steak a podáváme s bramborovým pyrém a lanýžovým jus.