

Telecí à la Oscar s béarnskou omáčkou



25. 10. 2021

Recept je vhodný pro: [3. fáze](#)

Hledáte elegantní recept pro vyjíměčné události? Zkuste telecí s béarnskou omáčkou.

Co potřebujete (4 porce):

- telecí plátky 200 g
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 1 svazek zeleného chřestu
- případně asi 100 g humřího nebo krabího masa
- sůl a čerstvě namletý pepř

Omáčka:

- olivový olej 2 lžíce
- bílý vinný nebo šampaňský ocet 1 lžíce
- bílé víno 1/2 lžíce
- nadrobno nakrájená šalotka 1 lžíce
- nadrobno nakrájený čerstvý estragon 1 lžíce
- žloutky z velkých vajec 2 ks
- citronová šťáva 1 lžička
- voda 2 lžíce

Jak na to:

1. Nejprve si připravíme omáčku.

- 2.** V hrnci promícháme polovinu octa, bílé víno, šalotku a estragon a na středním stupni vaříme asi 5 minut, dokud směs nezhoustne.
- 3.** Do vodní lázně vložíme žloutky se lžící vody a 1/2 lžící octa a řádně prošleháme. Za stálého šlehání přidáme ke žloutkům olej.
- 4.** Je-li omáčka moc hustá, přidáme pár kapek vody.
- 5.** Vyšleháme redukci se šalotkou, omáčku podle chuti osolíme a opepříme.
- 6.** Osolené a opepřené plátky masa opečeme ve velké pánvi s kapkou oleje asi 2 minuty z každé strany.
- 7.** Chřest povaříme ve vroucí osolené vodě asi 5 minut, aby zůstal svěže zelený.
- 8.** V pánvi na zbylém tuku prohřejeme krabí maso.
- 9.** Plátky masa a chřest rozdělíme na nahřáté talíře a přelijeme omáčkou.