

# Miłosz Wyrwicz: Comber z jelenia, z chutney z czerwonej cebuli, ziemniaki gotowane w maśle

25 listopada 2012 21:00

Drukuj [Ugotowałem to!](#) 0 [Wyślij znajomemu](#) [Lubię to!](#) 3 [28 komentarzy](#)



Comber z jelenia, z chutney z czerwonej cebuli, ziemniaki gotowane w maśle

## SKŁADNIKI na 2 osoby:

300 g combra z jelenia  
300 ml czerwonego, wytrawnego wina do marynaty + 100 ml do chutney  
1 mała cebula  
1 anyż gwiazdkowy  
1 liść laurowy  
3 ziarna jałowca  
3 goździki  
1 ząbek czosnku  
6 podłużnych ziemniaków  
250 g masła (zaw. tłuszczu min. 82%)  
sól, pieprz mielony, pieprz ziarnisty  
1 mała gałązka rozmarynu  
1 mała gałązka tymianku  
1 seler  
150 ml mleka  
100 ml śmietany 30%  
1 łyżeczka pasty z trufli  
cukier  
garść zielonej fasolki szparagowej  
2 czerwone cebule  
1 łyżka oliwy extra vergine  
1-2 łyżki cukru  
1 łyżeczka octu balsamicznego  
1 łyżeczka miodu  
olej do smażenia

### Przygotowanie:

Comber oczyszczamy, marynujemy w winie, z dodatkiem cebuli, anyżu gwiazdkowego, liścia laurowego, jałowca, kilku goździków, czosnku.

Z ziemniaków wycinamy walce i wkładamy do garnka wyłożonego masłem (ok. 1,5-2cm masła) zalewamy niewielką ilością stopionego masła, dodajemy sól, pieprz ziarnisty, rozmaryn i tymianek. Gotujemy na średnim ogniu, aż ziemniaki zmiękną (można je później jeszcze delikatnie obsmażyć dla zrumienienia).

Selera kroimy na kawałki i gotujemy w mieszance mleka i śmietany do miękkości, miksujemy z odrobiną mieszaniny mlecznej, w której się gotował. Dodajemy trochę pasty z trufli, doprawiamy solą i pieprzem. Fasolkę gotujemy al'dente w osolonej wodzie (ok. 2,5-3min).

Przygotujemy chutney z cebuli: Cebule kroimy w drobne paseczki, podsmażamy na oliwie z dodatkiem cukru, soli i miodu. Dodajemy wino czerwone, gotujemy ok. 30-40 min uzupełniając wino od czasu do czasu. Pod koniec gotowania dodajemy ocet balsamiczny. Cebula powinna się zrobić dość miękka i błyszcząca, powinna też nabrać bardzo intensywnego koloru.

Comber wyjmujemy z marynaty, osuszamy i obsmażamy na rozgrzanym oleju ze wszystkich stron. Wkładamy do piekarnika na ok. 15 minut (temp. 180-200C). Po upieczeniu wyjmujemy i odstawiamy na 10 minut aby mięso odpoczęło. Kroimy na kawałki i serwujemy z przygotowanymi dodatkami.