

Sous-vide dana bonfile üzerine kırmızı şarap ve karamelize soğan sosu.

Hazırlık Süresi:

Toplam: 3–4 saat (aktif süre 45 dk)

Malzemeler (2 kişilik)

Et için:

2 adet kalın kesilmiş dana bonfile (200–250 g arası, yaklaşık 3–4 cm kalınlıkta)
2 dal taze biberiye
2 diş sarımsak (ezilmiş ama kabuklu)
Zeytinyağı
Tane karabiber & deniz tuzu
Vakum poşeti (veya zipli torba) + sous-vide cihazı

Sos için:

2 adet kırmızı soğan (ince dilimlenmiş)
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı esmer şeker
100 ml kırmızı şarap (tercihen Cabernet Sauvignon veya Pinot Noir)
1 tatlı kaşığı balsamik sirke
Az miktarda tuz

Yanına (isteğe bağlı):

Trüf yağlı patates püresi
Fırınlanmış baby havuç (zeytinyağı + kekik)

Adım Adım Tarif

1. Sous-Vide Et Hazırlığı

1. Dana bonfileyi tuz, karabiberle ovalayın.
2. Vakum torbasına bonfileleri yerleştirin, biberiye ve sarımsakları ekleyin, 1 tatlı kaşığı zeytinyağı gezdirin.
3. 55°C'de **2–3 saat sous-vide** pişirin (orta az pişmiş için, farklı tercihlere göre ayarlanabilir).

2. Karamelize Soğan & Şarap Sosu

1. Tavada tereyağını eritin, ince dilimlenmiş soğanları ekleyin.
2. 15–20 dakika kısık ateşte yavaşça kavurun, şeker ve biraz tuz ekleyin.
3. Soğanlar karamelleşince kırmızı şarabı ekleyin, 5 dakika buharlaştırın.
4. Balsamik sirkeyi ekleyin, 2 dakika daha pişirin. Sosu süzebilir ya da yoğun bırakabilirsiniz.

3. Etin Son Dokunuşu

- 1.Sous-vide'den çıkan eti kağıt havluyla kurulayın.
2. Çok sıcak döküm tavada her yüzünü 45 saniye–1 dakika kızartarak mühürleyin.
3. Kesmeden önce 5 dakika dinlendirin.

Servis Önerisi

İnce dilimlenmiş etin üzerine sıcak sosu gezdirin.

Yanına ipeksi bir trüf yağlı patates püresi ve fırınlanmış baby havuçlarla servis edin.

Şarap eşlik ediyorsa aynı şarabı seçmek lezzeti tamamlar.