

# FRANÇOIS DE RANCOURT

Fumé

Дубай - Арабские Эмираты



“Fume Downtown” это ресторан с приятной и спокойной обстановкой. Это второй ресторан в Дубаи, первый “ Fume Pier 7”,находится в Дубаи Марина, который составляет свое меню на основании печи Mibrasa.

Они достигают совершенства в приготовлении своих блюд в печи Mibrasa. Много экспериментируют и в основном используют старинную технику приготовления. Тем самым охватывают различные кухни, сохраняя простой и в то же время индивидуальный метод.





#### Приготовление

##### Маринад

В горячей кастрюле поджарим шалот, чеснок и имбирь с корейской пастой чили, готовим это в течение 20 минут. Добавим сахар, кленовый сироп и продолжим готовить еще 10 минут.

##### Маринованная красная капуста

Нарежем капусту. Смешаем в кастрюле с винным уксусом, уксусом Jerez, анисом, корицей и сахаром. Доведем до кипения, готовим на маленьком огне. Снимаем с огня, и когда охладится, смешаем с капустой и поставим в холодильник.

##### Отбивные из баранины

Берем отбивные, маринуем в течение 30 минут, и кладем на решетку в печь Mibrasa до необходимого приготовления.