



JERNEJ KITCHEN

RIBEYE STEAK V POPROVI OMAKI

Ribeye Steak v poprovi omaki je prava izbira za posebne priložnosti in praznovanja. Sočen zrezek, ki ga z lahkoto spečemo po okusu, s kremno poprovo omako.

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

STEAK

450 g ribeye steak, brez kosti,
debeline 3.5 cm

1 žlica rastlinskega olja

2 žlici masla

2 strta stroka česna

OMAKA

1 žlica masla

1 šalotka

1/2 žličke grobo mletega črnega
popra

80 ml Madeira vina ali belega
Portovca ali Brandy

1 čajna žlička dijonske gorčice

120 ml goveje jušne osnove ali vode

120 ml sladke smetane

1 žlica vložnega zelena popra (v
kozarcu)

1/2 žličke limoninega soka

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjske brisačke
rešetka
pekač

Sponsored **NASVET**

STEAK SPEČEMO V PEČICI

Pečico segrejemo na 125 °C (ne ventilatorsko). Steak osušimo s kuhinjskimi brisačkami na obeh straneh. Solimo in popramo na obeh straneh. Rešetko damo na pekač, steak pa položimo na rešetko. Postavimo na sredino pečice in pečemo 22 - 26 minut (za medium) oziroma tako dolgo, dokler termometer ne pokaže 48 stopinj, ko ga zapičimo v najdebelejši del mesa.

NASVET

Če se le da, uporabimo grobo mlet sveži poper, da bo okus še boljši.

Za ostale temperature pečenja steak-a (rare, well done, medium rare) preberite zapis zgoraj.

SPEČEMO STEAK V PONVI

Ko je steak pečen, ga vzamemo iz pečice. Litoželezno ponev ali ponev z debelim dnom postavimo na močan ogenj. Ko se ponev dobro segreje in se z nje rahlo kadi, dodamo rastlinsko olje. Steak prestavimo iz rešetke v ponev in ga s kuhinjsko lopatko ali s kuhinjskimi oprijemalkami pritisnemo ob ponev, da zagotovimo enakomerno zapečenost. Pečemo 30 - 60 sekund, nato steak obrnemo ter ga pečemo še 30 sekund. Dodamo maslo in strta stroka česna. Pečemo še minuto. Med pečenjem z žlico še trikrat ali štirikrat oblijemo steak z maslom. Steak previdno prestavimo na čisto rešetko in čez steak prelijemo še preostalo maslo. Steak pustimo počivati 5 - 8 minut.

Lahko si pomagamo s telefonskim odštevalnikom za pečenje, da steak-a ne prepečemo.

V kolikor pečen steak prestavimo iz ponve na krožnik, namesto na rešetko, potem ga ne prelivamo s sokovi, saj bo sicer "sedel"

litoželezna ponev ali ponev z
dvojnim dnom
kuhinjska lopatka ali kuhinjske
oprijemalke
termometer

v maščobi. V tem primeru maščobo odlijemo.

PRIPRAVIMO OMAKO

V isti ponvi pripravimo omako. V ponev damo maslo. Ko se maslo stopi, dodamo seseklano šalotko in sveže grobo mlet poper. Pražimo 2 - 3 minute na šibkem ognju. Povečamo ogenj in zalijemo z izbranim vinom ali konjakom, kuhamo tako dolgo, da ostane samo 1/3 omake in alkohol izpari, približno 1 - 2 minuti. Ogenj zmanjšamo, dodamo gorčico, premešamo in zalijemo z jušno osnovo ali vodo in sladko smetano in kuhamo pri rahlem vretju 2 - 3 minute, oziroma tako dolgo, da se omaka rahlo zgosti in pokrije zadnji del žlice. Solimo po okusu in v omako vmešamo še zelen vložen poper.

POSTREŽEMO

Steak razrežemo in razdelimo med dva krožnika. Radodarno polijemo z omako in postrežemo z izbrano prilogo.