



JERNEJ KITCHEN

RIBEYE STEAK NA ŽARU S KORUZNO SALSO

Ribeye steak na žaru s koruzno salso je hiter, 30-minuti recept za odlično kosilo v celoti pripravljeno na žaru. Idealno za poletne dni, sproščene piknike.

ZA 2 OSEBI

PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT

STEAK NA ŽARU S SALSO

450 g goveji hrbet (ribeye) steak, brez kosti

2 sveži koruzi

1/2 rdeče čebule

1 žlica sesekljanje vložene jalapeno paprike

1 žlica sesekljanega sladkega rdečega čilija

1 avokado

1 žlica sesekljanega koriandra ali peteršilja

3 žlice olivnega olja

sok ene limete

1 žlica olivnega olja, za servirati

POLJUBNO (ZA SERVIRATI)

1/4 žličke solnega cveta

1 limeta

2 žlici fete

TOOLS AND EQUIPEMENT

žar
skleda
krožnik

PRIPRAVIMO ŽAR

Segrejemo ali zakurimo žar do 250 °C - 300 °C. Ko je žar vroč, tako da več kot 2 sekundi ne moramo držati roke 10 cm nad žarom, očistimo rešetko in rahlo premažemo z rahlo naoljeno papirnato brisačko. Meso postavimo iz hladilnika vsaj 30 minut pred pečenjem.

PRIPRAVIMO KORUZNO SALSO

Olupljeno koruzo postavimo na vroč žar. Med občasnim obračanjem pečemo koruzo 10 - 15 minut, oziroma tako dolgo da je mehka in zapečena. Koruzo vzamemo iz žara in previdno obrežemo, da dobimo posamezna zapečena zrna.

NASVET

Uporabljamo rokavico za pečenje, saj so temperature zelo visoke. Tudi koruzo držimo z rokavico ali s kovinskimi kuhinjskimi oprijemalkami.

Kadar koruza ni v sezoni, lahko uporabimo tudi manjšo pločevinko vložene koruze.

PRIPRAVIMO KORUZNO SALSO

V skledi premešamo pečeno koruzo, sesekljano rdečo čebulo, sesekljan jalapeno, sesekljan rdeč čili, na manjše kocke narezan avokado, sesekljan koriander ali peteršilj, olivno olje in sok limete. Po okusu začini s soljo in poprom. Postavimo na stran, v hladilnik, do serviranja.

PEČENJE ZREZKA

Zrezek na krožniku osušimo s kuhinjskimi brisačkami ter začini s soljo in sveže mletim poprom. Zrezek postavimo na vroč žar. Pečemo 3 - 4 minute, nato zrezek obrnemo in pečemo na drugi strani še 3 - 4 minute, oziroma dokler ni skorja steak-a

kuhinjske brisačke
kovinske oprijemalke
kuhinjski nož
rezalna deska

karamelizirana in zapečena in dokler termometer ne pokaže 60 °C (za medium), ko ga zapičimo v najdebelejši del mesa.

NASVET

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

V kolikor steak ne doseže zelene notranje temperature. zunaj pa je že karameliziran, ga prestavimo na območje žara, kjer ni direktnega vira toplote. Tam nadaljujemo s pečenjem, dokler zrezek ne doseže zelene notranje temperature. V kolikor uporabljamo žar s pokrovom, ga zapremo.

ZREZEK PUSTIMO POČIVATI

Ko je zrezek pečen, ga z oprijemalkami vzamemo iz žara in prestavimo na krožnik. Pokaljšamo z olivnim oljem in postavimo na stran za 5 - 10 minut, da se konča proces kuhanja.

POSTREŽEMO

Zrezek narežemo in postrežemo s svežo koruzno salso. Poljubno posujemo po zrezku še solni cvet. Poljubno dodamo še limeto narezano na krhleje ter nadrobļeno fetu.