

Kluci v akci

Domácí roastbeef s pepřovou omáčkou a ratatouille [ratatuj]

4 porce



Šťavnatý kousek masa s kousky zeleného pepře je chuťovou nirvánou. Přílohou ke kulinářské lahůdce je udušená zeleninka, francouzská specialita ratatouille.

Roastbeef

800 g nízkého roštěnce nebo hovězí svíčkové
100 ml olivového oleje
80 g dijónské hořčice
2 cl worcesteru
1 dl červeného vína
drcený pepř
čerstvý tymián
maldonská sůl

V misce vymícháme olej, hořčici, worchester, víno a pepř. Marinádu vetřeme do masa a necháme odležet, nejlépe přes noc.

Druhý den vyjmeme maso z lednice alespoň hodinu před tepelným zpracováním. Marinádu z masa otřeme a zprudka opečeme na oleji ze všech stran, aby se maso zatáhlo.

Maso vložíme na mřížku, potřeme zpět zbylou marinádou, do masa zapíchneme teploměr a v mírně vyhřáté troubě, cca 125 °C pečeme, až teplota uvnitř masa dosáhne 63 °C, vyjmeme z trouby a necháme 15 minut odstát (teploty pro dosažení stupně propečení: rare 49–52 °C, 55–60 °C medium rare, 63–66 °C medium, well done 68–74 °C).

Pečené maso krájíme na tenké plátky a podáváme, sypeme maldonskou solí.

Pepřová omáčka

50 g másla
2 lžice zeleného nakládaného pepře
5 cl koňaku nebo brandy
2 dl masové šťávy nebo silného vývaru
2 dl smetany
sůl
madeirské víno na dochucení

Na rozehřátém másle osmahneme okapaný pepř, zastříkneme koňakem, dolijeme silným masovým vývarem, smetanou a necháme redukovat. Jakmile dosáhneme konzistence omáčky, osolíme, zastříkneme madeirou a ještě provaříme.

Ratatouille

1 lilek
1 cuketa
1 červená paprika
1 zelená paprika
1 cibule
3 rajčata
5 stroužků česneku
100 g rajčatového protlaku
suché bílé víno
mletý pepř
sůl
čerstvé bylinky
olivový olej

Zeleninu nakrájíme na kostky a na olivovém oleji ji postupně opečeme. Nejprve lilek, poté papriku, cibulku na klínky, cuketu, česnek, zarestujeme rajský protlak, bílé víno, mletý pepř. Navrch položíme svázané bylinky, přiklopíme pokličkou a dusíme 20–30 minut. Před podáváním bylinky vyjmeme.