HANGER STEAK S OSTRUŽINOVOU OMÁČKOU

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 2

- hanger steak 2 ks
- **Omáčka**
- ostružiny 1 hrst
- tymián 1 snítka
- demi glace 1 lžíce
- balůsamikový krém 1 lžíce
- hněfdý cukr 1 lžička
- víno 100 ml

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Steaky musí mít pokojovou teplotu. Můžeme je zpevnit po obvodu provázkem, aby nám hezky držely tvar a rovnoměrně se upekly. Těsně před pečením je posypeme hrubozrnnou solí a a čerstvě mletým pepřem.
Pánev se silným dnem dobře rozpálíme (pečeme na sucho, můžete ale steaky lehce potřít olejem) a steaky pečeme z jedné strany cca 4 minuty a jakmile se nahoře objeví krůpěje krve, otočíme. Druhou stranu pečeme již o trochu kratší dobu. Pokud chceme připravit steak medium, mělo by maso při stlačení klást odpor jako dlaň pod palcem.

Steaky vyjmeme na připravený alobal, potřeme je z obou stran lehce máslem a zabalíme do alobalu, aby se všechny chuti prolnuly a necháme odpočívat po dobu přípravy omáčky.
Do výpeku přidáme malý kousek másla, hnědý cukr, ostružiny a tymián a necháme zkaramelizovat. Poté přilijeme balsamikový krém, promícháme, podlijeme vínem a přidáme demi glace nebo gelový bujón. Necháme vše povařit do změknutí ostružin. Ostružiny rozmačkáme a vše propasírujeme přes sítko, abychom se zbavili semínek. Vrátíme na pánev, svaříme na požadovanou hustotu, dochutíme solí a pepřem a zjemníme kouskem chladného másla.
Steaky osolíme a opepříme, servírujeme na nahřátý talíř.

Poznámka:

pokud použijeme ostružiny s zavařeniny, nepřidáváme cukr
nezáleží zda víno bílé nebo červené