

Grilovaný Striploin steak s domácími hranolky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- Striploin steaky Deluxe 4 ks
- černý pepř 1 ks
- mořská sůl 1 ks
- olivový olej Primadonna 1 lžíce
- máslo 100 g
- čerstvé bylinky 1 lžíce
- dijonské hořčice Duc de Coeur 1 lžička
- citrón 1 ks
- bílého suchého vína Pinot Grigio 200 ml
- černý pepř 5 kulička
- bobkový list 3 ks
- cibule 1.2 ks
- žloutek 4 ks
- přepuštěné máslo 100 ml
- pálivá mletá paprika 1 špetka
- brambor 1 kg
- rostlinného oleje Promienna 500 ml
- čerstvá rukolla 4 hrst
- cherry rajčata 12 ks
- balzamica Acentino 2 lžíce

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Steaky

Steaky omyjeme, osušíme a tuk na okraji masa několikrát nařízneme. Těsně před tepelnou přípravou steaky opepříme a osolíme. Rozehřátou grilovací pánev pokapeme trochou olivového oleje a položíme na ni připravené steaky. Pro malé až střední propečení masa grilujeme asi 3-4 minuty z každé strany. Grilované steaky přendáme na talíř a na střed každého dáme asi půl lžice bylinkového másla (másto smícháme s najemno nasekanými bylinkami, lžičkou hořčice, pár kapkami citrónové šťávy, soli a pepřem). Celý talíř přikryjeme alobalem a steaky necháme chvíli odpočinout.

Holandská omáčka

Připravíme vinnou redukci. Bílé víno vaříme s 5 kuličkami černého pepře, 3 bobkovými listy a 1/2 cibule. Necháme svařit na asi polovinu objemu. Nad vodní lázni vyšleháme 4 žloutky se 3 lžicemi vinné redukce do husté pěny. Dáváme pozor, aby se žloutky neuvařily. Za stálého míchání přiléváme přepuštěné máslo. Nakonec omáčku dochutíme špetkou pálivé papriky, pepře, soli a pár kapkami citrónové šťávy.

Tip

Více o přepuštěném másle se dozvíte od Romana Pauluse v kulinářské abecedě na kuchynelidlu.cz
Domácí hranolky

Oloupané brambory omyjeme a nakrájíme na větší hranolky, které pak krátce blanšírujeme (povaříme asi půl minuty) v osolené vroucí vodě. Hranolky následně osušíme a předsmažíme ve fritovacím hrnci v rostlinném oleji asi při 120°C doměkka (ještě ne do zlatohněda). Těsně před podáváním osmažíme takto připravené brambory při asi 170-180°C dokřupava. Hotové hranolky osušíme na papírovém ubrousku a osolíme.

Rukola

Čerstvou rukolu omyjeme, osušíme a dáme do misky. Přidáme na čtvrtky nakrájená cherry rajčata, 2 lžice balzamikového octa a 2 lžice olivového oleje a promícháme.

Servírování

Na talíř naskládáme hranolky, rukolový salát a na něj příčně nakrájený steak. Nakonec přelijeme holandskou omáčkou.

Poznámka:

čerstvých bylinek (petrželka, pažitka nebo nať lahůdkové cibulky)