

Pochoutka ze hřbetu

Martin Samek

Vzhledem k nadcházející grilovací sezóně vám tentokrát šéfkuchař Martin Samek, odborník na mysliveckou kuchyni, přináší jednoduchý recept na steak z jeleního, daňčího, kančího nebo mufloního hřbetu



60 minut



Zvěřinový hřbet, čerstvé bylinky (tymián, rozmarýn), olivový olej, sůl, pepř.



Maso: Postup přípravy je velice jednoduchý: Jelení hřbet pečlivě vykostíte a odblaníte. Mírně osolíte, opepříte a pokapete olivovým olejem. Na maso pokladete natrhané bylinky. Maso by mělo být olejem jemně potřené, nenakládáte je do oleje tak, aby v něm plavalo – stačí opravdu malá vrstvička. Takto připravené maso necháte několik hodin odpočinout v lednici. Asi 20 minut před grilováním maso vyndáte z lednice a necháte odležet v pokojové teplotě.

Grilování: Očištěný gril rozpalte na vysoký stupeň a rošt potřete špekem. Na dobře rozpálený gril dejte připravené steaky a grilujte asi tři minuty z každé strany, poté by měl být steak ohrilovaný na medium, tedy středně propečený. Záleží však na velikosti steaku a v jakém stadiu máte steaky rádi. Je potřeba mít s grilováním masa nějaké zkušenosti; vysoká se při grilování chová stejně jako hovězí maso, kančí jako vepřové.

Servírování: Grilované maso nechte ještě 3–4 minuty odpočinout mimo gril. Maso můžete dát do méně teplé zóny na grilu, anebo ho zabalit do alobalu. Po tomto procesu jej nakrájejte šikmo přes vlákno, osolte, opepříte a podávejte s pečivem. Ke steaku můžete udělat jednoduchý česnekový dresink z bílého jogurtu, česneku, soli a pepře. Přejeme dobrou chuť.

