

HOVĚZÍ A BRAMBORY S BERNSKOU OMÁČKOU



15 minut



25 až 30 minut

Ingredience pro 2 osoby

- 1 Rib Eye steak, 5 cm silný (asi 600 g)
- 2 šalotky, oloupané a překrojené napůl
- 4 tvrdší středně velké brambory nakrájené na půlky (se šlupkou)
- 1 polévková lžice čerstvé petrželky, nakrájené
- 25 g másla
- 1 polévková lžice rostlinného oleje
- Sůl a pepř

Bernská omáčka

- 6 drcených kuliček černého pepře
- 1 na jemno nakrájená šalotka
- 1 polévková lžice nahrubo nakrájeného čerstvého estragonu
- 3 polévkové lžice vinného octa
- 2 žloutky
- 150 g čerstvého másla
- Sůl
- 2 polévkové lžice vody

Potřebné nádobí

1 velká pánev na smažení Ingenio
2 rendlíky Ingenio
Skleněná poklička Ingenio
(stejný průměr jako velký rendlík Ingenio)
Ingenio poklička na cezení

Na ozdobu: pár výhonků zeleného chřestu



Troubu předehřejte na teplotu 180 °C.



V rendlíku na omáčky vařte brambory se solí a zakryjte je skleněnou poklicí Ingenio. V pánvi na smažení rozehejte olej a máslo pro přidání masa a šalotek. Maso z každé strany prudce osmahněte (přibližně 5 minut z každé strany). Pro zcezení brambor použijte poklici na cezení. Přidejte je do pánve na smažení.



Pomocí odnímatelné rukojeti přesuňte pánev na smažení do trouby. Hovězí maso a brambory pečte v troubě přibližně po dobu 15 minut při teplotě 180 °C.



V menší rendlíku zredukujte ocet, estragon a drcený pepř přibližně o 3/4 (méně než po dobu jedné minuty). Sejměte ze sporáku, přidejte vaječné žloutky a rozšlehejte metlou, jak je uvedeno na obr. 8. Až bude šťáva zahuštěná a napěněná, přidejte po troškách máslo.



Pomocí odnímatelné rukojeti vyndejte hovězí maso a brambory z trouby.



Hovězí maso nakrájejte a brambory promíchejte s vypečeným tukem. Vše servírujte s Bernskou omáčkou.

Bernskou omáčku můžete před přidáním másla propasírovat přes jemné sítko.

Pokud není hovězí příliš velké, skladujte ho před pečením v lednici, aby se nepropeklo příliš rychle.

Můžete si dopředu uvařit pár hlaviček chřestu, poté je přidejte k bramborám těsně předtím, než bude hotovo.