

# STEAK DIANE

Pondělí, 11 leden 2010

Steak Diane je recept, který předvádí Mistr kuchař Gordon Ramsay v show Cookalong na Fox kanálu, kdy vyzve diváky, aby spolu s ním sledovali a vařili. Předem vyhlásí, co se bude vařit a co si mají diváci nakoupit. Na scéně má tři hosty, zcela nevařící (neumětské) celebrity. Za ním je mnoho obrazovek, na které přes Skype přenáší obraz kuchyní různých domácností, tzn. jak vaření probíhá u nich doma. Nevím, podle jakého klíče je vybírají, ale konečně to je jedno...

V tomto díle vařili jako předkrm s krevetami, chilli a rajčaty, jako desert i mo bleskové Tiramisu. S Diane byl hlavní chod s restovanými bramborami, hráškem, houbami, máslem, hořčicí, kořalkem, smetanou, šesnekm a petrželkou. Doba přípravy je asi 10 minut, takže je to rychlé a jednoduché jídlo. No a o to se tu s vámi teď musím podělit, protože podle všeho, co jsem o steaku Diane slyšel, je to něco, co jen nejvyšší místa z mistrů dokážou a pouhý smrtelník to ani nemá ochutnat, protože to v restauracích není.

## Steak Diane

### Ingredience:

- 4 steaky ze svíčkové, asi 2 cm silné
- 3 šalotky, jemně pokrájené
- 10 dkg ampión, pokrájených na drobné plátky
- 1 lžice másla
- 1 stroužek šesneku, rozdrčený a utřený, bez soli
- 1 - 2 lžice worchesteru (přidat se dá, vyndat to nejde)
- 1 lžice dijonské hořčice
- 1/3 hrnku brandy
- 1 hrnek šlehačky
- Sůl a pepř podle chuti

Na pánvi: 1/2 kg malých salátových brambor, 2 stroužky česneku, 1 lžíce másla, 2 větvičky rozmarýnu a obloha: 2 hrášky, rozmrazené, pokud používáte mražený 1/2 lžíce másloolivový olej a pepř

Postup podle Gordona Ramsaye:

Prehřejte troubu na 170°C (325°F). Brambory umyjte a uvařte ve slupce. Vodu slijte a dejte stranou. Zatímco se brambory vaří, vezměte steaky a válečkem na nudle je rozválejte na posoleném prkénku. To je místo naklepání. Řízky se naklepávají, aby maso změklo, nikoli proto, aby se zvětvily a ztenčily. Na svítkovou se musí jemněji. Všechné odležte.

Na pánvi rozehřejte olivový olej a položte steaky v jedné vrstvě. Rychle je opečte, tak jednu minutu po každé straně, zatímco nejsou hotové!, a odloďte stranou. Z pánve odstraňte tuk, přidejte znovu olivový olej, rozehřejte. Brambory dejte do pánve, přezemlejte, a znovu tam dva stroužky česneku vcelku a přidejte rozmarýn. Až se začnou zbarvovat, promíchejte, nebo protřepte, přidejte máslo a smažte do správné barvy. Pak uskladněte v troubě. Na omáčku ke steakům ohřejte znovu olivový olej v nové pánvi, přidejte cibulku a nechte chvíli změknout. Pak přidejte houby, česnek a lžíce másla. Přidejte worchester, hořčici a nechte krátko přejít varem. Přilijte brandy z jedné strany - nečádejte, pánev nakloňte od sebe a popotáhněte, aby páry brandy chytily. Na elektrickém sporáku použijte sirky, pozor na obojí!! Až alkohol shořel, pomíchejte omáčkou, přilijte všechnu ležetku. Nechte znovu přehřát maso a ještě chvíli vařte, podle toho, jak máte steaky rádi. Na středně syrové, vnitřek je tmavě růžový, má být vnitřní teplota asi 55°C. Zdá se to málo, ale delší dobu steak tuhne, ne měkne. A taky nezapomeňte, se "vaří" dál je ještě na talíři. Navrch dejte polovinu posekané petrželky. Hrášek povařte minutku ve slupce, slijte, v pánvi rozpustěte máslo s olejem, v něm hrášek, prohřejte, osolte a opepřete. Z brambor vyndejte česnek a rozmarýn, dejte na talíř, k tomu hrášek a nakonec steak, na něj nalijte omáčku a posypte petrželkou.

A jako vždy vám přeji dobrou chuť, Michal. Další spousty receptů najdete v mé Grilovací kuchyňce. Připadné dotazy a nadávky adresujte přímo mně, drobek zavináči@eml.cc