

MEDAILONKY OD FLORENTĀNY

ĀšterĀ½, 10 leden 2017

VepĀ™ové medailonky jsou skvĀřly zpĀsob, jak postupovat po kuchaĀ™ském Ā¼ebĀ™iĀku k vyšším metĀřkĀ¼ k dokonalĀmu bifteku. Za vepĀ™ovou panenku totiĀ¼ neutratíte celou výplatu a postupnĀ si zvyknete, jak zprudka opět maso na pĀnvi a pĀ™ipravit z nĀj skvostnĀ steak.

VepĀ™ovĀ panenka mĀ všechny pĀ™edpoklady k tomu, aby se nechala pĀ™emĀnit na pĀsobivĀ medailonky: vypadĀ jako rovnomĀrnĀ vĀleĀek, coĀ¼ znĀnĀ usnadĀuje práci kuchaĀ™ovu, mĀ velmi jemnĀ, minutkovĀ maso a sluší jí nepropeĀenĀ úprava. Proto se nelekejte, Ā¼e je mĀj dnešnĀ recept dorĀĀ¼ova. NĀní to rozhodnĀ tím Ā¼e jsem ho chtĀla sladit s vlasý. Takto upravenĀ panenka je šĀvnatĀjší, mĀkĀí, a rozhodnĀ nĀní nijak zdravotnĀ zĀvadnĀ, protoĀ¼e syrovĀ taky nezĀstane. VepĀ™ovĀ medailonky na dva zĀkladnĀ zpĀsoby

Sama od sebe se nabĀzĀnost, Ā¼e medailonky z masa nakrĀjĀte ještĀ za syrova a pak je nechĀte mihnout se horkou pĀnvi. NecelĀ dva centimetry vysokĀ plĀtky masa jsou snadno manipulovatelnĀ, rychle opeĀenĀ a zas tak moc práce vĀm to nedĀ se o nĀ všechny postarat.

JenĀ¼e! JelikoĀ¼ jsem uĀ¼ zmĀnila, Ā¼e cĀlenĀm stavem je vnitĀ™nĀ propeĀenĀ dorĀĀ¼ova, tedy nikoli skrz, pĀ™ipravĀte šĀvnatĀho vnitĀ™nĀho, ne zcela propeĀenĀho masa. Proto, pokud vĀm mĀĀ¼ poradit, volte druhĀ moĀ¼nĀ zpĀsob. Opěkejte panenku nerozkrĀjenou, coĀ¼ v tomto pĀ™ĀpadĀ znamenĀ v pĀ™ĀbliĀnĀ 15-20 cm dlouhĀ vĀleĀcĀch, kterĀ bezpodmĀnĀnĀ mĀjĀ stejnou tloušĀku po celĀ svĀ dělce. Teprve po opeĀenĀ a odpoĀinutĀ je nakrĀjĀte a budete tak mĀt medailonky, kterĀ jsou rĀĀ¼ovĀ po celĀ Ā™eznĀ stranĀ a opeĀenĀ jen po obvodu. Tedy znĀka bezva perfektnĀ ideĀl.

Jak kupovat vepĀ™ovou panenku na medailonky

S ohledem na to, Ā¼e by maso mĀlo bĀt po celĀ dělce stejnĀ silnĀ, vybĀrejte vepĀ™ovou panenku uĀ¼ u Ā™eznĀka. Placat konci panenky, tak zvanĀmu palci, se tentokrĀt vyhnĀte, je širší a mĀnĀ rovnomĀrnĀ co se tloušĀky tĀkĀ. Sice se takĀ skvĀle hodĀ na rychlou úpravu, ale radĀji v podobĀ nudliĀek. Pokud uĀ¼ doma – ne zcela vlastnĀ vinou – mĀte mĀnĀ pravidelnĀ kousek panenky, mĀĀ¼ete si pomoci kuchyĀskĀm provĀzkem. ZahnĀte jakĀkoli tenkĀ konec masa zpĀt a sešnĀrujte tak, aby se vĀsledek ze všech znĀmĀch a popsanĀch geometrickĀch tĀles nejvĀce podobal vĀleĀku. DĀl pĀ™Āi nĀkupu vĀnujte velkou pozornost tenkĀm, svĀtlĀm, stĀ™ĀitĀ blankĀm na povrchu vepĀ™ovĀ panenky. Budete je muset pĀ™ed pĀ™Āpravou masa všechny oĀ™ezat, protoĀ¼e jina budou po opeĀenĀ tuhĀ a budou maso kroutit. ĀĀím Āistší a opracovanĀjší maso si koupĀte, tím mĀnĀ zĀskĀte oĀ™ezu a tím mĀnĀ vĀs to bude stĀt práce. StaĀ™enĀ masa se u vepĀ™ovĀho neĀ™eší, takĀ¼e se prosĀm Ā™eznĀ zda je odleĀĀenĀ Āi nikoli. Nebylo, nemĀ bĀt a takovĀm dotazem pouze pĀ™ĀvĀdĀte Ā™eznĀkovi kĀ™Ā oĀnĀch svalĀ lidovĀ v sloup. PĀ™Āprava vepĀ™ovĀ panenky

NeĀ¼ poloĀĀĀte maso do pĀnve, ĀekĀjĀ vĀs dva velmi snadnĀ úkoly: zbavit maso stĀ™ĀbrnĀch blan a svĀzat ho do vĀleĀku pokud je to potĀ™eba. Blanky nejsnĀz odkrojĀte tak, Ā¼e malĀm ostrĀm noĀ¼Ākem zajedete nĀkde uprostĀ™ed masa tĀsnĀ blanku a pak ji postupnĀ smĀrem k obĀma koncĀm odkrojĀte po kouskĀch tĀsnĀ u povrchu. ĀĀím mĀnĀ masa pĀ™ĀitĀ odĀ™Āznete, tím lĀp, protoĀ¼e se hodĀ leda tak hodit po psĀvi nebo pod nĀjakĀ peĀenĀ maso na zĀ™ek. Anebo pĀ™Āhodit c Pokud nemĀ maso tvar pravidelnĀho vĀleĀku, svaĀte ho kuchyĀskĀm provĀzkem a trochu tvar vylepšete. JestliĀ¼ se ale od pĀ™Ārody jednĀ o pĀknĀ vĀleĀky, svazovat je nutnĀ nemusĀte. PrudkĀ opeĀenĀ a omĀka

Tohle minutkovĀ maso se jen zprudka opeĀe, nechĀ trochu odpoĀinout nebo dotĀhnout a pak se hned podĀvĀ, tudĀ¼ pĀ™Ā jeho pĀ™ĀpravĀ nevznikne Ā¼ĀdnĀ poĀ™ĀdnĀ omĀka. No jo, ale suchĀ maso podĀvat nemĀĀ¼ete, to se nedĀlĀ. T co s tím? BuĀ vymyslĀte samostatnou omĀku, tĀ™eba studenou majonězu Āi domĀcí keĀup, nebo holandskou omĀku Ābešamel s houbami, anebo vezmete zavdĀk tím, co zĀstalo po mase v pĀnvi. S malou pomocĀ nĀkolika dalšĀch surovin se dĀ z pĀ™ĀpeĀkĀ pĀ™Āpravit celkem slušnĀ a chutnĀ a barevnĀ vyladĀnĀ sos. V dneš

receptu vám jednu takovou názornou ukázkou předvedu. Je zahuřtá ná máslem, protože na provaření není ani prostor, ani čas. Jakou předlohu zvolit

Tahle rychlá úprava z pánve je poměrně intenzivní a je jí málo, respektive tak akorát. Nemůžete očekávat, že jí bude tolik, aby v ní maso na talíři plavalo. Nevaříme ani svíčkovou, ani rajskou se sedmi, nýbrž noblesní vepřové měso tak se naučte, že je to tak v předlohu. Úprava pouze poměně, aby maso líp sklouzlo do krku, a dodá mu chuť. Proto k takovému masu nepodávejte ani rýži, ani knedlíky, ale raději jakoukoli bramborovou předlohu, protože ta nemá vysoké požadavky na množství omáčky. Další vhodná předloha

Jako druhá, tentokrát zeleninová předloha budou naprosto dokonale s masem ladit zelené fazolky opečené na pánvi se slaninou. Využijte tu svou znalost blanění zeleniny, nikdy jindy nenajdete lepší předlohu. Ani první, ani mražené fazolky nelze jen tak předložit do pánve ke slanině, zprudka opéct a očekávat příznivé výsledky hlasování u stolu. První fazolky nejprve potěbují krátce povařit a ochladit, aby se nerozblemaly a zůstaly krásně zelené. Mražené fazolky už nejspíše; touto procedurou proly je předved uvedení do hybernovaného stavu předlohy minus osmnácti stupních, potěbují ovšem; em rozmrazit a ořivít. Takže už má první nebo mražené, očekávat by je ze vřelého; em nejdív měl velký hrnec s velkou spoustou vroucí vody. Pánev musí opéct. Pro 4 osoby: 250 g prvních nebo mražených zelených fazolových lusků; pokud mražených, tak celý krájených nebo sekaných 100 g slaniny a první mletý pepř. Máte-li první fazolky, odkrojíte jim pičky a zároveň jedním tahem sloupnete boční tuhá vlákna. Předlohu k varu hrnec s 3-4 litry vody, osolte 2 vrchovatými lžičkami soli. Jakmile začne voda silně vřít, vhoďte do ní fazolky a krátce povaďte. První fazolky tak, aby byly měkké a krásné, ovšem nikoli rozmáklé, tedy 3-5 minut. Mraženým déle trvá, než voda začne znovu vřít, tím jsou ovšem hotové. Uvažené fazolky vylovte a nebo slijte a okamžitě předlohu do větší množství ledové studené vody. Například do velké mísy nebo do stejného dřezu. Nechte 2 minuty ochladit, pak sceďte a odkapejte. Slaninu nakrájejte na kostičky, nasypete do pánve a podlijte dvěma lžičkami vody. Pozvolna zahřívajte, aby se slanina prohřála a začala používat vlastní tuk. Pak můžete zvýšit výkon plotýnky a opéct ji dozlatova. Nakonec zapněte plotýnku na maximum, ke slanině předlohu předlohu, vychlazené a zcezené fazolky. Zprudka a krátce prohřívajte. Osolte, opečte a ihned podávejte.

Takže te už víte úplně všechno a můžete se smíle pustit do vaření.

Medailonky z vepřové panenky s medovo-hořčičnou omáčkou
Množství: 4 porce
Suroviny 600-800 g vepřové panenky - 2 pečené, pravidelně silné kousky dlouhé kolem 15 cm a první mletý pepř 1 lžička sádla 1 vrchovatá lžička anglické hrubozrné hořčice 100 ml červeného vína 1 lžička medu 50 g másla

Postup

- Ořistěte maso od stříbrných vypadajících povrchových blan: malým nožem zajeďte pod kousek blan a vyveďte pod jejím povrchem směrem k jednomu konci panenky. Chytněte blanku za užší kousek a odřizněte ho k druhému konci panenky. Stejným způsobem zbavte maso ostatních blan po celém povrchu.

- Maso jemně osolte a opečte. V pánvi rozeďte sádlo, plotýnka by měla být zapnutá asi tak na dvě třetiny svého výkonu. Vložte oba kousky masa a postupně je kolem dokola opečte: vždy nechte minutu až dvě opéct, a jakmile zezlátnou a není problém maso odlepit z pánve, trochu pootošte. Na krátkých koncích maso neopékejte a na výšku ho nestavte, soustřeďte se jen na obvod. Zhruba po deseti minutách by mělo být maso rovnoměrně opečené kolem dokola a na dotyk nikoli měkké, ale pružné. Pokud je stále předlohu; měkké, dopřejte mu je jednou rychlou opéčací otočku. Vyjměte z pánve do hlubokého talíře, kastrálku nebo misky a postavte na kam do tepla - do trouby vyhřáté na 80 stupňů nebo na mírně teplou plotýnku.

- Z výpeku v pánvi slijte všechno tuk, předlohu ale zachraňte. Předlohu hořčiči a chvíli, zhruba půl minuty míchejte na stále zapnuté plotýnce. Zalijte vínem, ze dna odškrábněte všechny předlohu a nechte je rozpustit. Vaďte asi minutu, dokud se tekutina neodpaří a pánev nezačne opěť vypadat jako suchá, tím se barvivo červeného vína promění z nepříjemně žilové, zašlé fialové na sytou, živou hnědou. Zalijte 100 ml vody nebo vývar předlohu i úpravu, kterou v meziase pustilo odpočívající maso a předlohu krátce k varu. Chvíli povaďte, omáčka nezačne mít konzistenci sirupu. Odstavte, vmíchejte med a máslo nakrájené na několik kousků. Metličkou míchejte, dokud se máslo nerozpustí a nevstřebá, tím se úprava zahustí a zjemní. Dochůzte solí, předlohu první mletým pepřem.

Odpočívající maso nakrájejte na plátky silné jako prst a podávejte předlohu omáčkou. Skvěle se k nim hodí fazolky se slaninou a jakoukoli bramborová předloha.

PÁTMejú báje^Ä•nou chu^Åž, FLORENTÝNA