

Ramstek u “ljubavnom” umaku



 Jednostavan

Kruži mit o Francuzima kao najvećim zavodnicima, ljubavnicima “par excellence”. kad već tako kažu, odlučila sam se predati francuskim chefovima i proučiti njihove tajne savršenog crvenog odreska poznatijeg kao biftek. Kako bi ova priča bila donekle romantična i realna, odlučila sam se za pristupačniji komad mesa od dragocjenog “file mignona”. pripremila sam tzv. lažni biftek, u biti ramsteak. možda su Francuzi tako savršeni ljubavnici, jer vode računa o šarmu svojih jela. probat ću i ja vas šarmirati pričom koja je krenula nekoliko dana prije kada sam počela s pripremom umaka “demi glace”, točnije njegove baze, tamnog temeljca.

TAMNI TEMELJAC

- teleće i bijele juneće kosti
- vezica grincajga
- malo ulja ili svinjske masti
- 1,5 dcl soka rajčice
- 1 dcl bijelog vina

- svježi timijan
- lovor list
- papar u zrnu

Zagrijte pećnicu na 230 stupnjeva. Poslažite kosti u pleh i blago zauljite. Pecite kosti cca 2 sata, dodajte grincajg u komadima, rajčicu i zalijte sve vinom, malo posolite. Vratite u pećnicu na cca 1 sat, ali smanjite temperaturu na cca 200 stupnjeva. Zakuhajte vodu u velikom loncu od 8-10 litara i dodajte lovor list i papar u zrnu. Ispečeno povrće i kosti prebacite u kipuću vodu i obavezno sastružite sve s dna tepsije, dodajte nekoliko grančica timijana. Lagano kuhajte satima dok se temeljac ne reducira na cca 1,5 do 2 litre tekućine. Procijedite i ponovo kuhajte kako bi dobili svega 1 litru umaka. Procijedite kroz gazu. Ja sam ovaj drugi dio kuhanja odradila drugi dan pa možete i vi, ako nemate cijeli dan ispred sebe. Francuzi ga kuhaju do 48 sati

Umak “demi glace” je kralj umaka francuske kuhinje i čini ga kombinacija tamnog temeljca i “španjolskog umaka”.

ŠPANJOLSKI UMAK

- brašno
- maslac
- teleći temeljac s kostima i povrćem
- 1 dcl soka rajčice

Skuhajte klasični temeljac od telećih kostiju s povrćem. Na maslacu zapržite brašno do tamnije boje te pomiješajte s kompletnim temeljcem (povrće i kosti). Kuhajte na laganoj vatri nekoliko sati. Pred kraj dodajte sok od rajčice i ostavite da reducira do 1,5 litre. Procijedite.

E tako, ovo je francuska priprema jer želite šarmirati sve za stolom. Spremite na hladno ovo što ste kuhali satima (danima) trebat će nam pred kraj današnje priče.

RAMSTEAK

- 2 do 3 kg ramsteaka u komadu
- maslac
- sol, papar

Izvadite meso na sobnu temperaturu bar sat vremena prije pripreme.

“DEMI GLACE” ili KREPKI UMAK

- 0,5 litre španjolskog umaka
- 0,5 litre tamnog temeljca

Pomiješajte tekućinu i kuhajte dok količina ne reducira 50%.

Meso posušite dobro papirnatim ubrusom. Posolite i popaprite. Zapecite na maslacu sa svih strana do smeđe korice. Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Prebacite meso u pećnicu na cca 30 minuta. Ovo je vrijeme za "rare" varijantu pečenja, ako ste za "medium", produžite vrijeme, ali vodite računa da ne presušite meso (možete ga umotati i alu folijom).

Dok je meso u pećnici, možete pripremiti završni umak i ispeći krumpir s hrskavom koricom. Kuhajte krumpir 7 minuta u slanoj vodi i onda u pećnicu na 20-ak minuta.

Pečeno meso izvadite i pokrijte alu folijom neka "odmori" prije posluživanja.

UMAK OD CRVENOG VINA

- 1 shallot
- maslac
- 1/2 šalice crvenog vina
- sušeni estragon listići
- 1/2 šalice "demi glace" umaka

Popržite sitno rezani luka na maslacu, zalijte vinom, dodajte estragon. Nakon što vino ispari, ulijte umak i kuhajte dok se sastojci ne povežu i malo reduciraju. Skinite s vatre i umiješajte listiće hladnog maslaca. Ako želite "čišći" umak, možete ga procijediti od komadića luka kao i ja, ali nije nužno.

Pečenku poslužite u komadu uz pečeni krumpir. Režite je za stolom i prelijte ovim čudesnim umakom nazdravite čašom crvenog vina uz voljenu osobu.

Dobar tek!



