

Chateaubriand

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g svíčkové

olej

pepř

sůl

brambory jako příloha

cibule

žampiony

rajčata

papriky

kečup

červené víno

česnek

solamyl

rybízový kompot

mouka

máslo

smetana

zelenina

Postup

Zpravidla se připravuje pro dva. Váha použité svíčkové by měla být 400-500g, což se předpokládá pro pár. Očištěnou svíčkovou osolíme a okořeníme pepřem a potřeme oleje. Uložíme asi na dvě hodiny do chladu. Po odležení celý kus svíčkové opékáme vcelku na minimálním množství středně rozpáleného tuku asi 10 až 15 minut při trojím otočení. Délka pečení se řídí chutí, jak chceme mít maso propečené. Jako příloha mohou být brambory v nejrůznější podobě. V době kterou má svíčková na odležení, připravujeme omáčky.

LOVECKÁ omáčka: na pánvi zpěníme cibulku, na ní o restujeme žampiony (jiné houby), přidáme pokrájená rajčata a papriky. Podusíme. Ochutíme kečupem, stopkou červeného vína, stroužkem česneku a mírně zahustíme solamylem. Završením je přidání trošky jeřabinového (rybízového, klikvového) kompotu. Necháme po vařit, když se nám zdá omáčka řídká přidáme trochu škrobové moučky. Podle gusta dochutíme worcestrem, solí, pepřem. Povrch v misce přelijeme rozpuštěnou slaninou.

BÍLÁ PEPŘOVÁ omáčka: základ-bešamel= máslová jíška a vývar. Ten pak ochucený nahrubo drceným zeleným pepřem necháme opět povařit (raději více než méně), Zahušťujeme šlehačkou, lze dodat chuť i oříškem másla, petrželkou. Doporučuji zeleninu k obložení. Tato pochoutka se dobře snáší s červeným vínem, např. vavříneckým.