

Szalonnás szarvasgerinc steak

Szerző: Kapallás G. Gyula

2009. december 22.

Utolsó frissítés 2009. december 22.

- 4 szelet filézett szarvasgerinc
- 4 szelet bacon
- 0,5 dl olaj
- 4 kk dijoni mustár
- szánesbors

- 3 db szarvasgerincből készített filéből vágjunk 4 db kújjnyi szeletet, majd ezeket kenjük be a csapás mustárral, olajjal és készített páccal. Hideg helyen pihentessük 5-6 órán, vagy egy egész éjszakán keresztül. Ezt követően pálcákkal maradékokat távolítsuk le a hús szeletekről, szúrjuk meg azokat durvára a rőst szánesborssal, sóval és tekerjük be egy-egy szeletet hűs szalonnával, amit ¼ kg szerint egy fogvájával megtekerhetünk.

Grillrácson ¼ ss ¼ k a szeletek mindkét oldalát 2-3 percre, majd egy megfelelő serpenyőbe, vagy tepsibe helyezve a két 180 fokos sütőben 10-12 perc alatt további hőkezelést adunk nekik, hogy a kőzépük ne maradjon egészen vörös. A gy elkészített szarvas steakeket balzsamecetes, mázes dresszingsel készített zöldségekkel és szibarackbetűvel adjuk. Borajánlás: Az illatos Pince furmintból és hársleveléből készült háziasított ajánlom hozzá, mely illetve sárga gyömmölcsökre emlékeztető illata és zvilága kiválóan illik szarvassalunk faszerezéséhez, mint a hozzá elkészített kőrehez.