

Strucc steak fűszeres banánnal

Szerző: Georjino

2007. október 10.

Utolsó frissítés: 2007. október 31.

- 4 db vastag strucc steak hő
- 4 db zöldség banán
- 4 dkg vaj
- 1 fej hagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 db lime, vagy 1/2 citrom
- 2-3 ek kókuszreszelék
- 0,5 dl olaj
- száraz bors
- 1 tk. curry

- 1 ek máj
- só

A hősszeleteket megszárjuk frissen őrölt vegyesborssal (zöldség-, rózsa-, fekete- és fekete bors keverék) bekenjük olajjal, majd egymásra helyezük őket és lágmentesen lezárva egy tájszakán át pihenni hagyjuk a hőtüszekről. Sőt a hő elűt kb. egy órával kivesszük a hidegről a hősszeleteket és hagyjuk, hogy szobahőmérsékletre melegedjen. Ezt követően roston, vagy előmelegített lábasban hőrtelen megsütjük a szeletek mindkét oldalát, majd a hő keverékkel szószal készítsük őket.

A hőretet úgy készítsük el, hogy a steakhez használjuk a lábasban, vagy egy wokban felolvasztjuk a vajat, ebben a leeresztett hagymát és fokhagymát jó megfuttatjuk, amit curryvel, esetleg vöröshagyma- és zöldség chilivel fűszerezzük, majd hozzáadjuk a kókuszreszeléket és a májat. Ebbe az ödes fűszeres szószba forgatjuk a 2,5-3 cm-es darabokra felkarikázott banánt és fedő nélkül, időnként rázogatva kb. 10 perc alatt készre pároljuk az egészet. Végül megszózzuk a lime levélével és a steak mellé halmozzuk a tájnyárra. Adhatunk hozzá 1/4 l is 1-2 lime cikket, ha a steaket is megcsípgethessük vele, ez egészen különleges élményt nyújt. A Borállás Fogásunk ödes fűszeres zöldség miatt, egy friss, redukált-v jellegű, 1-2 éves muskotály cuvet ajánlanak hozzá, például Kiss Bogyógyártás stárijni opuszát, amit Muscat Ottonel, Irsai Olivár és Cserszegi Fűszeres fajtként alkotott a mester. De bátran vásárolhatunk hozzá tisztán Cserszegi fűszert, vagy egy Muscat Lunel-t is.