



HOVÄDZIE A ZEMIAKY S BERNSKOU OMÁČKOU



15 minút



25 až 30 minút

Ingrediencie pre 2 osoby

- 1 Rib Eye steak, s hrúbkou 5 cm (cca 600 g)
- 2 šalotky, ošúpané a prekrojené na polovicu
- 4 tvrdšie stredne veľké zemiaky prekrojené na polovicu (so šupkou)
- 1 polievková lyžica čerstvej nakrájanej petržlenovej vňate
- 25 g masla
- 1 lyžica rastlinného oleja
- Soľ a čierne korenie

Bernská omáčka

- 6 zrníček drveného čierneho korenia
- 1 na jemno nakrájaná šalotka
- 1 lyžica nahrubo nakrájaného čerstvého estragónu
- 3 lyžice vínneho octu
- 2 žĺtky
- 150 g čerstvého masla
- Soľ
- 2 lyžice vody

Potrebný riad

1 veľká panvica Ingenio
2 rajnice Ingenio
Sklenená pokrievka Ingenio
(rovnaký priemer ako veľká rajnica Ingenio)
Ingenio pokrievka na cedenie

Na ozdobu: pár výhonkov zelenej špargle



Predhrejte rúru na 180 °C.



V hrnci uvarte zemiaky so soľou a zakryte sklenenou pokrievkou Ingenio. Na panvici zahrejte olej s maslom a pridajte mäso a šalotku. Nechajte mäso opieť z oboch strán (asi 5 minút na každej strane). Pre scedenie zemiakov použite pokrievku na cedenie. Pridajte ich do panvice.



Pomocou odnímateľnej rukoväte presuňte panvicu do rúry. Hovädzie mäso so zemiakmi pečte v rúre asi 15 minút pri teplote 180 °C.



V rajnici s priemerom 16 cm zredukujte ocot, estragón a mleté čierne korenie asi o 3/4 (menej ako minútu). Znížte výkon, pridajte žĺtky a ručne šľahajte pohybom kopírujúcim tvar osmičky. Keď je zmes hustá a spenená, pomaly pridávajte maslo.



Pomocou odnímateľnej rukoväte vyberte hovädzie mäso so zemiakmi z rúry.



Hovädzie nakrájajte a zemiaky zmiešajte so šťavou. Podávajte s bernskou omáčkou.

Bernskú omáčku môžete pred pridaním masla prepasírovať cez jemné sitko.

Ak nie je hovädzie mäso príliš veľké, skladujte ho pred pečením v chladničke, aby sa neprepieklo príliš rýchlo.

Môžete si dopredu uvariť zopár hlavičiek špargle, potom ich pridajte k zemiakom tesne predtým, než bude hotovo.