

Stek z antrykotu z grilla: ribeye z sosem holenderskim

Składniki

- 3-4** steki Rib Eye (około 250 g każdy)
- 0,5** szklanki wina białego wytrawnego
- 3** żółtka
- 0,5** cytryny (sok)
- 175 g** masła
- sól, pieprz

Przygotowanie:

1. Na grillu gazowym odkręć palniki: prawy, środkowy i sear station (jeśli masz) na maximum, a lewy wyłącz. Sos przygotujesz na bocznym palniku, na KĄPIELI WODNEJ.
2. Wino wlej do rondelka, włącz palnik i gotuj na wolnym ogniu, tak, żeby zredukować płyn o połowę. Przelej do innego naczynia. Wystudź.
3. Przygotuj różgę oraz kąpiel wodną na bocznym palniku: na palniku ustaw garnek z wodą, a na nim mniejszy garnek lub miskę nierdzewną, w której będziemy przygotowywali sos.
4. Rozgrzej grill do temperatury **250 stopni** i zagotuj wodę w rondelku. Możesz zacząć grillować steka z antrykotu – mięso umieść na rozgrzanym ruszcie i grilluj w temperaturze bezpośredniej (nad źródłem płomienia) po **1-2 minuty** z każdej strony. Następnie przesun w strefę temperatury pośredniej, aż osiągnie preferowany stopień wysmażenia: **52-54 rare; 54-57 medium rare; 57-60 medium; 60-65 medium well; powyżej 65 well done**. Jeśli nie masz termometru: 1-2 minuty spiekania w wysokiej temperaturze bezpośredniej, 8-10 minut w pośredniej, 5 minut odpoczywania na desce.
5. Do miski ustawionej nad wrzącą wodą, wbij żółtka i dodaj cytrynę. W misce postawionej na rondelku za pomocą różgi kuchennej zacznij ubijać żółtka z sokiem z cytryny. Uważaj, aby miska nie była zanurzona we wrzątku. Żółtka mogłyby wtedy się całkowicie ściąć, a tego nie chcemy.
6. Kiedy żółtka zrobią się gęste, wrzuć połowę zimnego, pokrojonego w małe kawałki masła i ciągle mieszaj różgą.
7. Kiedy masło zamieni się w gładką emulsję, dodaj drugą połowę masła i mieszaj bez przerwy.
8. Powoli zacznij dodawać zredukowane wino. Nie panikuj, jeżeli sos robi się trochę rzadszy na chwilę. Walcz dalej różgą – zaraz żółtka odrobinę się zetną i sos zgęstnieje.

10. Od razu podawaj. Sos możesz podać w misce na rondelku z gorącą wodą – będzie ciepły trochę dłużej.
11. Gotowy stek z antrykotu z grilla powinien jeszcze odpoczywać **5-8 minut** po zdjęciu z rusztu. Następnie polewamy go sosem holenderskim.
12. Smacznego!