

Grzanki z polędwicą wołową – przepisy na dania z grilla Weber

Składniki

Na konfiturę cebulową:

- 2 łyżki masła
- 2 łyżki oliwy
- 2 duże łagodne cebule (każda o wadze około 350 g), pokrojone w cienkie plastry
- ½ łyżeczki gruboziarnistej soli morskiej
- 125 ml octu balsamicznego
- 200 g cukru trzcinowego nierafinowanego
- 35 g rodzynek
- 3 steki z polędwicy wołowej (każdy o wadze 225 g i grubości 3,5 – 4 cm)
- 1 łyżka oliwy
- 1 ½ łyżeczki gruboziarnistej soli morskiej
- ¾ łyżeczki czarnego pieprzu, zmielonego

Na grzanki:

- 1 bagietka, pokrojona na 25 kromek grubości palca
- oliwa
- 2 ząbki czosnku, przepołowione

Na krem:

- 5 łyżek gęstej śmietany
- 3 łyżki chrzanu (ze słoika)
- ¼ łyżeczki gruboziarnistej soli morskiej
- ½ łyżeczki czarnego pieprzu, świeżo zmielonego
- 1 pęczek szczypiorku, drobno posiekanego (według gustu)

Przygotowanie:

1. Na dużej patelni rozgrzać na średnim ogniu masło i oliwę. Dodać cebulę oraz sól. Smażyć 10 minut, mieszając od czasu do czasu, aż cebula będzie miękka, ładnie zbrązowieje* i zmniejszy objętość mniej więcej o połowę. Dodać ocet, cukier i rodzynki. Wymieszać i gotować około 35 minut na małym ogniu, aż masa nabierze konsystencji marmolady. Zdjąć z kuchenki i ostudzić do temperatury pokojowej. W tym czasie konfitura cebulowa jeszcze bardziej zgęstnieje. Można ją przechowywać pod przykryciem do 2 dni w lodówce. Przed podaniem należy ją wcześniej wyjąć by ogrzała się do temperatury pokojowej.

2. Grill przygotować do pieczenia bezpośredniego w średniej temperaturze (175 – 230 stopni)



Zobacz również inne przepisy na: www.grill360.pl

3. Steki cienko posmarować z obu stron olejem, doprawić solą i pieprzem. Przed grillowaniem odłożyć na 15 – 30 minut w miejsce o temperaturze pokojowej.
4. Kromki bagietki cienko posmarować oliwą z jednej strony, posługując się pędzelkiem. Ułożyć je, posmarowaną stroną do dołu, bezpośrednio nad średnim żarem i piec około 2 minut. Ostudzić, po czym natrzeć lekko zarumienioną stronę czosnkiem.
5. W małej misce wymieszać na gładką masę śmietanę, chrzan, sól i pieprz. Przykryć i odstawić w chłodne miejsce do momentu użycia.
6. Steki grillować bezpośrednio nad średnim żarem przy zamkniętej pokrywie, aż się należycie upieką (12 – 14 minut, aby były różowoczerwone – medium rare). W tym czasie odwrócić je 1 – 2 razy. Gdyby buchnęły płomienie, odsunąć mięso na brzeg paleniska. Gotowe zdjąć z grilla i odłożyć na 3 – 5 minut, aby odpoczęło. Na koniec pokroić je w plastry grubości 5 mm
7. Na każdej zarumienionej stronie grzanki umieścić niewielką ilość konfitury cebulowej, ułożyć na niej mięso, ozdobić plamą kremu chrzanowego i posypać drobno pokrojonym szczypiorkiem.

* Im cebula bardziej zbrązowieje, tym konfitura będzie intensywniejsza w smaku. Podczas smażenia należy jednak przez cały czas kontrolować temperaturę, żeby cebula się nie przypaliła.