

Stek Filet Mignon z guacamole krabowym – przepisy na dania z grilla Weber

Składniki

Na guacamole:

duża łagodna papryka chili (najlepiej poblano, długość 12-15 cm)

miąższ 1 awokado, pokrojony w kostkę

50 g białego sera, utartego na gładką masę

2 łyżki soku z limonki, świeżo wyciśniętego

100 g białego mięsa kraba (z puszki)

2 cebule dymki, drobno pokrojone (tylko biała część)

1 łyżka świeżej kolendry, grubo posiekanej

½ łyżeczki sosu tabasco

½ łyżeczki gruboziarnistej soli morskiej

1 duża szczypta czarnego pieprzu, świeżo zmielonego

Filet Mignon:

4 steki z polędwicy wołowej (każdy o wadze 225 g i grubości 4 cm)

oliwa

gruboziarnista sól morska

czarny pieprz, świeżo zmielony

Przygotowanie:

1. Grill przygotować do pieczenia pośredniego w średniej temperaturze (175 – 230°C)
2. Ruszt oczyścić szczotką. Paprykę chili grillować 7-12 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze przy zamkniętej pokrywie, aż skórka miejscami czernieje i zacząć tworzyć się na niej pęcherze. Od czasu do czasu odwrócić. Paprykę przełożyć do miski, przykryć folią spożywczą i odstawić na 10 minut.
3. Paprykę wyjąć z miski i zdjąć zwęgloną skórę. Usunąć ogonek, wewnętrzne błony oraz pestki. Miąższ papryki zmiksować z awokado, serem i sokiem z limonki. Przełożyć do średniej miski i wymieszać z mięsem kraba, cebulą dymką oraz liśćmi kolendry. Guacamole doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem tabasco. Przechowywać w miejscu o temperaturze pokojowej, aż steki będą gotowe.
4. Steki cienko posmarować z obu stron oliwą, doprawić solą i pieprzem. Przed grillowaniem odłożyć je na 15-30 minut w miejsce o temperaturze pokojowej.



Zobacz również inne przepisy na: www.grill360.pl

5. Zwiększyć temperaturę grilla (230-290°C). Steki grillować bezpośrednio nad silnym żarem przy zamkniętej pokrywie, aż się należycie upieką (około 8 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. Wyłożyć na talerz i od razu podawać.