

Stek z rostbefu Quadrillage z sosem serowo-pieprzowym

Składniki

Stek Rostbef
Pieprz i sól
Oliwa
Cytryna
Śmietanka 36%
Marynowany pieprz zielony
Ser z niebieską pleśnią

Przygotowanie:

1. Zaczynamy od przygotowania mięsa. Tradycyjnie smarujemy je oliwą, pieprzymy i solimy z obu stron.
2. Grill rozgrzewamy do **300 stopni**. Mięso układamy na ruszcie, pod takim kątem, aby "wskazywało" godzinę **13.00**. W ten sposób uzyskamy pożądany wzór kratki. Zamykamy pokrywę grilla na około **1,5 minuty**.
3. Po tym czasie przekładamy stek na drugą stronę, tak by tym razem "wskazywał" godzinę **11.00** i ponownie zamykamy pokrywę. Następnie przekładamy nasze steki na strefę pośrednią grilla, gdzie powinna panować temperatura **180 stopni**, aby odpoczęły i aby soki równomiernie się rozłożyły.
4. Kiedy steki odpoczywają na grillu, zabieramy się za przygotowanie sosu. Rozpoczynamy od wyciśnięcia średniej wielkości cytryny, uważając przy tym na pestki. Do soku wlewamy dwa razy więcej niż soku z cytryny – śmietanki 36-procentowej. Tłusta śmietanka zapobiegnie zważeniu się sosu oraz dobrze połączy się z serem pleśniowym. Na sam koniec dodajemy składnik, który nada wyjątkowości i intensywności naszemu sosowi – marynowany w solance, zielony pieprz.
5. Sos stawiamy na palnik i redukujemy go tak, aby pozostała mniej więcej połowa z tego, co przygotowaliśmy. Do zredukowanego sosu, dodajemy sera pleśniowego i mieszamy do momentu, aż ser się rozpuści, a całość stworzy jednolitą konsystencję. Sos możemy do smaku popieprzyć i posolić, jednak uważajmy z ilością soli, ponieważ ser pleśniowy sam w sobie jest dość słony.
6. Stek z rostbefu podajemy pokrojony w towarzystwie kremowego i niezwykle aromatycznego pieprznego sosu.