Atvirkščiai keptas rib-eye steikas su fondant bulvėmis ir baltuoju česnakiniu padažu

INGREDIENTAI

2x220 g	Kitchen Me sausai brandintos jautienos didkepsnio rib-eye
	Fondant bulvėms:
3 vnt.	bulvės
50 g	sviesto
100 ml	sultinio
	Padažui:
50 g	sviesto
1 vnt.	svogūnas
4 skiltelės	česnako
100 ml	sauso balto vyno
30 g	miltų
200 ml	grietinėlės (arba pieno)
žiupsnelis	druskos, pipirų

Gaminimas

Tradiciškai kepsnius esame įpratę ruošti kepant juos keletą minučių ant gerai įkaitintos keptuvės, pabaigiant kepti orkaitėje ir vėliau pailsinant juos ant lentelės po folija. Šiuo metu darosi vis populiaresnis atvirkštinis kepimo metodas, kai kepsniai yra kepami pirmiausia orkaitėje, pailsint juos po folija ir vėliau apkepinant ant stipriai įkaitintos keptuvės. Tokiu metodu labai gerai yra kepti storus steikus (kaip tomahawk, t-bone ar porter), nes mėsa iškepa tolygiai, ji gaunasi minkštesnė, taip pat geriau įsigeria prieskoniai, o ir pati mėsa daug gražiau ir geriau apskrunda. Trūkumas taip kepti toks, kad be mėsos termometro nepavyks apsieiti.
Steikus apie 20 min palaikykite kambario temperatūroje ir dosniai apibarstykite druska ir pipirais.

2. Orkaitę įkaitinkite iki 135 C, steikus padėkite ant grotelių, o po jais kepimo skardą su folija. Į steiką įsmeigite termometrą ir kepkite iki kol pasieks 52 C (apie 15 min). Ištraukus iš orkaitės lengvai uždengite folija ir leiskite 15 min pailsėti.

3. Kol steikai kepa, pasiruoškite bulves. Fondant skamba sudėtingai, tačiau tai yra tiesiog bulvės, apkeptos svieste ir išvirtos sultinyje. Bulves nulupkite, perpjaukite per pusę ir nupjaukite galus taip, kad jos iš abiejų galų stovėtų (jei bulvės mažos, užteks tik nupjauti galiukus).

4. Keptuvėj įkaitiname sviestą, ir sustatome bulves. Leidžiame joms pakepti, kol gražiai paruduos ir karamelizuosis. Jas apverčiame ir taip pat apkepame kitą bulvių kraštą. Supilame į keptuvę sultinį (pilam atsargiai, nes labai taškosi), uždengiam dangčiu ir verdam, kol įkišus medinį pagaliuką bus minkšta.

5. Česnakiniam padažui ištirpintame svieste pakepiname smulkiai supjaustytus svogūnus ir česnakus. Supilame vyną ir paverdame, kol beveik pusė skysčio nugaruos. Tada maišant su šluotele suberiame miltus ir pilame grietinėlę. Šis padažas panašus į bešamelio, todėl ir jo tirštumą reguliuojame pildami grietinėlę ar pieną.

6. Pailsėjusius steikus apkepiname iš abiejų pusių labai gerai įkaitintoje keptuvėje (apie 1 min iš kiekvienos pusės). Patiekiame su bulvėm , padažu ir mėgstamomis daržovėm.

Gardžių pietų linki Alkanas Qrmis!

Atgal į receptų sąrašą

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/atvirksciai-keptas-rib-eye-steikas-su-fondant-bulvemis-ir-baltuoju-cesnakiniu-padazu.htm?tpl=pdf