



Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Ťažké a korenisté.



Ambasadör
Edelweiss

Bravčový porterhouse s korením piatich vôní a jablkovo-chrenové pyré (s jarnou ázijskou zeleninou)

SUROVINY NA 4 PORCIE

- bravčové karé s kosťou s panenskou sviečkovicou, 4 x 300 - 350 g
- Marináda:
 - menšia cibuľa, 1 ks
 - bobkový list, 2 ks
 - čierne korenie celé, 10 ks
 - nové korenie celé, 5 ks
 - klinčeky, 3 ks
 - hnedý cukor, 3 PL
 - soľ, 3 PL
 - voda, 500 ml
 - rastlinný olej orechový alebo slnečnicový, 2 PL
 - korenie piatich vôní, 2 - 3 ČL
 - badián, 3 toboľky
 - sečuánske korenie, 3 PL
 - feniklové semienka, 1 PL
 - klinčeky celé, ½ PL
 - škorica celá, ½ tyčinky
- Jablkové pyré:
 - chren, 80 g
 - sladkokyslé jablká alebo hotového pyré, 500 g alebo 250 g
 - karotka, 240 g
 - hráškové struky, 240 g
 - šampiňóny, 240 g
 - jarná cibuľka, 2 ks
 - zázvor čerstvý, 50 g
 - opečené sezamové semienka, 4 ČL
 - sójová omáčka, 1 PL
 - sezamový olej, 4 PL
 - alobal

POSTUP

1. Cibuľu očistíme a nakrájame na kolieska, všetky uvedené suroviny na marinádu zamiešame v studenej vode. Keď sa cukor a soľ rozpustia, nalejeme zmes do nižšej a širšej nádoby, vložíme steaky a marinujeme 2 - 4 hodiny.
2. Jablká rozštvrtíme, vyberieme jadrovníky, podusíme vo vlastnej šťave asi 15 minút, prepasírujeme a ešte podľa potreby povaríme na požadovanú hustotu. Tento krok vynecháme, ak kúpime hotové pyré. Chren očistíme, nastrúhame najemno a premiešame, podľa chuti prisladiť medom.
3. Pri príprave korenia piatich vôní všetky suroviny opečieme nasucho asi 3 - 4 minúty, rozdrvíme v mažiari a preosejeme cez sitko. Alebo zmes korenia kúpime už hotovú v obchode.
4. Mäso vyberieme z marinády, osušíme, olej zamiešame s korením 5 vôní, grilujeme za občasného potierania 5 - 7 minút z každej strany. Ak používame teplomer, vnútorná teplota mäsa by mala dosiahnuť 70 °C. Po 2 - 3 minútach steaky pootočíme o 90 stupňov, aby sa vytvorila atraktívna mriežka.
5. Zeleninu, huby a zázvor očistíme, karotku, cibuľku a huby nakrájame na tenké plátky, zázvor nastrúhame. Všetky suroviny a koreniny zamiešame v hlbšej miske a rozložíme rovnomerne do 4 balíčkov zo silnejšieho alobalu. Grilujeme 8 - 10 minút. Horúce steaky servírujeme s horúcou zeleninou a vlažným jablkovým pyré.