Vepřový Tomahawk s cizrnovým pyré s česnekem a bylinkami.

Recepty

Hlavní chody

Oslava

50 min

4



4.9

815

Budete potřebovat

Nakládaná cizrna	400g
Vitana Tekutý bujón bylinky a česnek	6 lžic
Sušený česnek	2 lžíce
Šalotka	100g
Pepř	
Olivový olej	50ml

Smetana	300ml
Vepřový Tomahawk (či vepřová pečeně)	4ks
Rukola	250g
Cherry rajčátka	200g
Cukr	1 lžička
Vinný ocet (bílý či červený)	2 lžíce
Mladé žampiony	100g
Máslo	80g

Příprava receptu

Postup

1. Předehřejeme troubu na 220 stupňů, horký vzduch, případně gril.

2. Vepřové Tomahawky vyndáme a necháme přijít na pokojovou teplotu.

3. Cherry rajčátka rozkrojíme napříč a naložíme do směsi z 1 lžičky cukru, 2 lžic vinného octa, pár kapek olivového oleje, soli a pepře. Necháme marinovat při pokojové teplotě.

4. Nakládanou cizrnu smícháme se 4 lžícemi Vitana tekutého bojónu Bylinky a česnek, 2 lžícemi sušeného česneku, oloupanou a rozpůlenou šalotkou. Posléze opepříme, přidáme 50 ml olivového oleje a promícháme.

5. Směs rozprostřeme na co nejtenčí vrstvu na plech.

6. Vložíme do trouby a pečeme do tmavě hnědé barvy, cca 20 minut.

7. Hned po upečení zalijeme 300 ml smetany. Necháme odpočinout alespoň 10 minut, poté seškrábeme případné napečeniny, které se smetanou odmočily, slijeme do mixéru a rozmixujeme na hladké pyré.

8. Tomahawky osolíme, opepříme, lehce potřeme olejem, případně vypečeme z tukového krytí sádlo, na kterém Tomahawky opečeme z každé strany alespoň 2 minuty.

Doba odpovídá steaku vysokému cca dva prsty. U silnějšího kusu dobu prodloužíme a opačně.

Na vypékání sádla volíme teplotu střední, na restování masa vyšší).

9. Tomahawky vyndáme, slijeme přebytečný tuk a vložíme cherry rajčátka i se šťávou z nakládání. Ta položíme řeznou stranou do pánve a krátce ogrilujeme do hnědé barvy – pouze na řezu. Poté vyndáme a dáme stranou – rajčátka restujeme na stejnou teplotu, jako jsme restovali maso.

10. Do zbylého výpeku dáme 2 lžíce Vitana tekutého bojónu bylinky a česnek, 50 ml vody a svaříme do hustého krému.

11. Vypneme, necháme chvilinku vychladnout a vmícháme 80 g másla, až nám vznikne jemný a hustý krém.

12. Rukolu smícháme se solí, pepřem a olivovým olejem.

13. Mladé žampiony nakrájíme na tenké plátky a promícháme s rukolou jako žampionové carpaccio.

Servírování

1. Na střed talíře naneseme cizrnové pyré.

2. Na cizrnové pyré lehce navrstvíme salát z rukoly a žampionového carpaccia.

3. Přidáme opečená cherry rajčátka a navrch položíme grilovaný Tomahawk.

4. Přelijeme máslovou omáčkou z výpeku.