



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

## АНТРЕКОТ СТЕК СЪС СОС С ЕСТРАГОН



2-4 порции

### СЪСТАВКИ

#### АНТРЕКОТ СТЕК

1 парче джинджифил с големина колкото палец  
2 червени чушки чили  
2 супени лъжици олио  
1 антрекот стек (с дебелина около 3 см)  
300 г пресни манатарки  
1 до 2 клонки хмел  
1 до 2 супени лъжици зехтин за препичане  
1 супена лъжица **масло**  
1 супена лъжица накълцан магданоз  
1–2 супени лъжици едра морска сол  
1–2 супени лъжици пипер, чуқан в хаванче

#### СОС С ЕСТРАГОН

30 мл бял винен оцет  
50 мл сухо **бяло вино**  
4 до 5 зрънца пипер (бял)  
2 глави лук шалот  
200 г **масло**  
3 **жълтъка**  
Щипка сол  
Малко лют червен пипер (кайен)  
½ връзка естрагон

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Обелете джинджифила и го нарежете на ситно. Нарезете чили чушките на пръстени. Счукайте с хаванче джинджифила, чили чушките и 1 до 2 супени лъжици зехтин на паста. Втрийте пастата в месото и го оставете да се маринова около половин час. Докато месото се маринова, почистете гъбите и ги нарежете надлъжно на тънки парчета.

Увийте месото с клонките хмел и ги завържете хлабаво. Изсипете олиото в нагорещен чугунен тиган, след което запечатайте месото от всяка страна на степен 9 при висока температура за около 1 до 2 минути. След това намалете температурата до степен 3 и продължете да печете на бавен огън по още 3 минути от всяка страна. Оставете стека да престои около 6 минути.

В това време поставете маслото в тиган и бавно сотирайте манатарките на степен 5 при средна температура за около 4 до 5 минути, след което ги подправете със сол и пипер и ги поръсете с магданоза. Нарезете стека и го подправете със сол и пипер, преди да го поднесете. Сервирайте с гъбите и соса с естрагон.

Приготвяне на соса с естрагон:

В малка тенджера сложете белия винен оцет, виното, пипера и ситно нарязания лук шалот и гответе на степен 3 до редуциране на течността до около една трета от оригиналния обем. След това прецедете през сито и оставете бульона да се охлади.

Разтопете маслото на степен 1 – 2 (разтопеното масло трябва да е изстинало, преди да се използва). Добавете жълтъците и редуцирания бульон в купа от неръждаема стомана. Поставете купата върху гореща водна баня и разбивайте бързо с бъркалка около 4 минути, докато сместа не се разпени.

Внимателно наливайте хладкото масло в разбитата яйчена смес, като бъркате леко. Добавете нарязания естрагон и подправете на вкус със сол и малко лют червен пипер (кайен).