

MEDAILONKY OD FLORENTÁNY

Ášter½, 10 leden 2017

Vepřové medailonky jsou skvělý způsob, jak postupovat po kuchářském řebětku k vyřazeným metáram a k dokonalému bifteku. Za vepřovou panenku totiž neutratíte celou výplatu a postupně si zvyknete, jak zprudka opéct maso na pánvi a připravit z něj skvostný steak.

Vepřová panenka má všechny předpoklady k tomu, aby se nechala připéct na pánvi: vypadá jako rovnoměrný váleček, což značí usnadňuje práci kuchářovu, má velmi jemné, minutkové maso a sluší jí nepropečená úprava. Proto se nelekejte, že je má jen dnešní recept dorážka. Není to rozhodně tím, že jsem ho chtěla sladit s vlasy. Takto upravená panenka je šavnatější, má kůi, a rozhodně není nijak zdravotně závadná, protože syrová taky nezůstane. Vepřové medailonky na dva základní způsoby

Sama od sebe se nabízí možnost, že medailonky z masa nakrájíte ještě za syrova a pak je necháte mihnout se horkou pánví. Necelé dva centimetry vysoké plátky masa jsou snadno manipulovatelné, rychle opéčené a zas tak moc práce vám to nedá se o ně všechno postarat.

Jenže! Jelikož jsem u zmínila, že cíleným stavem je vnitřní propečení dorážka, tedy nikoli skrz, připravíte šavnatého vnitřního, ne zcela propečeného masa. Proto, pokud vám má poradit, volte druhý možný způsob. Opékejte panenku nerozkrájenou, což v tomto případě znamená v 15-20 cm dlouhých válečkách, které bezpodmínečně mají stejnou tloušťku po celé své délce. Teprve po opéčení a odpočinutí je nakrájíte a budete tak mít medailonky, které jsou rovnoměrné po celé vnitřní straně a opéčené jen po obvodu. Tedy značka bezva perfektní ideál.

Jak kupovat vepřovou panenku na medailonky

S ohledem na to, že by maso mělo být po celé délce stejně silné, vybírejte vepřovou panenku u ušně a ušně. Placat konci panenky, tak zvanému palci, se tentokrát vyhněte, je širší a méně rovnoměrný co se tloušťky týká. Sice se také skvěle hodí na rychlou úpravu, ale raději v podobě nudliček. Pokud u doma nedaří se zcela vlastní vinou – máte méně pravidelný kousek panenky, můžete si pomoci kuchářským provázkem. Zahněte jakýkoli tenký konec masa zpět a sešijte tak, aby se výsledek ze všech známých a popsaných geometrických těles nejlépe podobal válečku. Dál při nákupu věnujte velkou pozornost tenkým, světlým, stěbním (blankám na povrchu vepřové panenky). Budete je muset před přípravou masa všechno odstranit, protože jinak budou po opéčení tuhé a budou maso kroužit. Čím širší a opracovanější maso si koupíte, tím méně získáte ošuzu a tím méně vás to bude stát práce. Stažení masa se u vepřového nešije, takže se prosím šně zda je odlepené či nikoli. Nebylo, nemá být a takovým dotazem pouze šnědíte šnědíkovi káň ošních svalů lidov v sloup. Příprava vepřové panenky

Než položíte maso do pánve, čekají vás dva velmi snadné úkoly: zbavit maso stěbních blan a svázat ho do válečku, pokud je to potřeba. Blanky nejnáz odkrojíte tak, že malým ostrým nožem zajedete na kde uprostřed masa těsně k blanku a pak ji postupně smárem k oběma koncům odkrojíte po kouskách těsně u povrchu. Čím méně masa přitom odšijete, tím líp, protože se hodí leda tak hodit po psovi nebo pod nějaké pečené maso na zítřek. Anebo přihodit. Pokud nemá maso tvar pravidelného válečku, svažte ho kuchářským provázkem a trochu tvar vylepšete. Jestliže se ale odšijí jedna oškné válečky, svazovat je nutně nemusíte. Prudké opéčení a omáčka

Tohle minutkové maso se jen zprudka opéče, nechá trochu odpočinout nebo dotáhnout a pak se hned podává, tudíž přijeho přípravě nevznikne žádná problémová omáčka. No jo, ale suché maso podávat nemůžete, to se nedělá. T co s tím? Buď vymyslíte samostatnou omáčku, třeba studenou majonézu či domácí kečup, nebo holandskou omáčku šamel s houbami, anebo vezmete zavděk tím, co zůstalo po mase v pánvi. S malou pomocí několika dalších surovin se dá z připravit celkem slušný a chutný a barevný vyladěný sos. V dnešní

receptu vám jednu takovou názornou ukázkou předvedu. Je zahrnutá máslem, protože na provedení jíšky tu není ani prostor, ani čas. Jakou předlohu zvolit

Tahle rychlá úprava z pánve je poměrně intenzivní a je jí málo, respektive tak akorát. Nemůžete očekávat, že jí bude tolik, aby v ní maso na talíři plavalo. Nevaříme ani svinovou, ani rajskou se sedmi, nýbrž noblesní vepřové měso tak se naučte, že je to tak v předloze. Úprava pouze pomůže, aby maso líp sklouzlo do krku, a dodá mu chuť. Proto k takovému masu nepodávejte ani rýži, ani knedlíky, ale raději jakoukoli bramborovou předlohu, protože ta nemá vysoké požadavky na množství omáčky. Další vhodná předloha

Jako druhá, tentokrát zeleninová předloha budou naprosto dokonale s masem ladit zelené fazolky opečené na pánvi se slaninou. Využijte tu svou znalost blanění zeleniny, nikdy jindy nenajdete lepší předlohu. Ani první, ani mražené fazolky nelze jen tak vhodit do pánve ke slanině, zprudka opéct a očekávat příznivé výsledky hlasování u stolu. První fazolky nejprve potěbují krátce povařit a ochladit, aby se nerozblemaly a zůstaly krásně zelené. Mražené fazolky už nejspíše; touto procedurou proly je předved uvezení do hybernovaného stavu předlohy mínus osmnácti stupních, potěbují ovšem; em rozmrazit a oivit. Takže už má první nebo mražené, očekávat by je ze vřelosti; em nejdříve velký hrnec s velkou spoustou vroucí vody. Pánev musí opéct. Pro 4 osoby: 250 g prvních nebo mražených zelených fazolových lusků; pokud mražených, tak celý krájených nebo sekaných 100 g slaniny a první mletý pepř. Máte-li první fazolky, odkrojíte jim špičky a zároveň jedním tahem sloupnete boční tuhá vlákna. Předveďte k varu hrnec s 3-4 litry vody, osolte 2 vrchovatými lžičkami soli. Jakmile začne voda silně vřít, vhodte do ní fazolky a krátce povaďte. První fazolky tak, aby byly měkké a krásné, ovšem nikoli rozmáklé, tedy 3-5 minut. Mraženým déle trvá, než voda začne znovu vřít, tím jsou ovšem hotové. Uvažené fazolky vylovte a nebo slijte a okamžitě předemístěte do větší misky se studenou vodou. Například do velké mísy nebo do stejného dřezu. Nechte 2 minuty ochladit, pak sceďte a odkapejte. Slaninu nakrájejte na kostičky, nasypete do pánve a podlijte dvěma lžičkami vody. Pozvolna zahřívajte, aby se slanina prohřála a začala používat vlastní tuk. Pak můžete zvýšit výkon plotýnky a opéct ji dozlatova. Nakonec zapněte plotýnku na maximum, ke slanině předvedte předvažené, vychlazené a zcezené fazolky. Zprudka a krátce prohřívajte. Osolte, opečte a ihned podávejte.

Takže te už víte úplně všechno a můžete se smíle pustit do vaření.

Medailonky z vepřové panenky s medovo-hořčičnou omáčkou
Množství: 4 porce
Suroviny 600-800 g vepřové panenky - 2 pečené, pravidelně silné kousky dlouhé kolem 15 cm a první mletý pepř 1 lžička sádla 1 vrchovatá lžička anglické hrubozrné hořčice 100 ml červeného vína 1 lžička medu 50 g másla

Postup

- Odstávejte maso od stěbných vypadajících povrchových blan: malým nožem zajeďte pod kousek blan a vyveďte pod jejím povrchem směrem k jednomu konci panenky. Chytněte blanku za užitý kousek a odstávejte ho k druhému konci panenky. Stejným způsobem zbavte maso ostatních blan po celém povrchu.

- Maso jemně osolte a opečte. V pánvi rozeďte sádlo, plotýnka by měla být zapnutá asi tak na dvě třetiny svého výkonu. Vložte oba kousky masa a postupně je kolem dokola opečte: vždy nechte minutu až dvě opéct, a jakmile zezlátnou a není problém maso odlepit z pánve, trochu pootočte. Na krátkých koncích maso neopékejte a na výšku ho nestavte, soustřeďte se jen na obvod. Zhruba po deseti minutách by mělo být maso rovnoměrně opečené kolem dokola a na dotyk nikoli měkké, ale pružné. Pokud je stále příliš; měkké, dopřejte mu je jednou rychlou opéčací otočku. Vyjměte z pánve do hlubokého talíře, kastrálku nebo misky a postavte na kam do tepla - do trouby vyhřáté na 80 stupňů nebo na mírně teplou plotýnku.

- Z výpeku v pánvi slijte všechny tuky, předveďte špičky ale zachraňte. Předvedte hořčici a chvíli, zhruba půl minuty míchejte na stále zapnuté plotýnce. Zalijte vínem, ze dna odstraňte všechny špičky a nechte je rozpustit. Vaďte asi minutu, dokud se tekutina neodpaří a pánev nezačne opatřovat jako suchá, tím se barvivo červeného vína promění z nepříjemně žilové, zažloutlé fialové na sytou, živou hnědou. Zalijte 100 ml vody nebo vývar předlohy i úpravu, kterou v meziase pustilo odpočívající maso a předveďte krátce k varu. Chvilí povaďte, omáčka nezačne mít konzistenci sirupu. Odstavte, vmíchejte med a máslo nakrájené na několik kousků. Metličkou míchejte, dokud se máslo nerozpustí a nevstřebá, tím se úprava zahustí a zjemní. Dochutěte solí, předlohu první mletým pepřem.

Odpočívající maso nakrájejte na plátky silné jako prst a podávejte předlohu omáčkou. Skvěle se k nim hodí fazolky se slaninou a jakoukoli bramborová předloha.

PÁTMejú bájeÄ•nou chuÄ¸, FLORENTÝNA