12 Ιανουαρίου 2014

Ροστ μπιφ με σάλτσα θυμαριού και μουστάρδας

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Υλικά

- 1 ενιαίο κομμάτι μπριζόλα μοσχαρίσια κόντρα, χωρίς το κόκαλο, 3,5 – 4 κιλά περίπου
- 1 κουτ. σούπας αλάτι
- 2 – 3 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 1 μεγάλο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδου, ολόκληρες
- 250 γρ. μικρά λευκά μανιτάρια, κομμένα στα 4
- 300 ml καλό λευκό κρασί (κατά προτίμηση Viogner)
- 700 ml ζωμός λαχανικών
- 2 κουτ. γλυκού κορν φλάουρ, διαλυμένο σε 1 κουτ. σούπας νερό
- 1 – 2 (ανάλογα με τα γούστα σας) κουτ. σούπας μουστάρδα τύπου Dijon
- 1 – 2 (πάλι ανάλογα με τα γούστα σας) κουτ. σούπας μέλι, κατά προτίμηση ανθέων
- 1 κουτ. γλυκού ξίδι από κόκκινο κρασί
- 3 κουτ. σούπας φυλλαράκια φρέσκου θυμαριού, ψιλοκομμένα, ή 1 κουτ. σούπας ξερό θυμάρι ή θρούμπι, θρυμματισμένο

Μερίδες 8 – 10
Προετοιμασία 20΄ Αναμονή 1 ώραΜαγείρεμα 2 – 2½ ώρες

Διαδικασία Αλείφουμε το κρέας με το αλάτι και 2 κουτ. σούπας από το μετρημένο ελαιόλαδο, το σκεπάζουμε με μεμβράνη και το αφήνουμε έξω από το ψυγείο για 1

ώρα. Αυτό το κάνουμε για να τραβήξει το κρέας το αλάτι και να νοστιμίσει. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180° C.

Βάζουμε το μοσχάρι σε ένα ταψί και το ψήνουμε για περίπου 2 ώρες. Αν έχουμε θερμόμετρο μαγειρικής, το μπήγουμε στο πιο χοντρό σημείο του κρέατος. Για όλους όσοι το τρώνε μέτρια ψημένο, είναι έτοιμο όταν το θερμόμετρο δείξει 60° – 62° C. Αν το θέλετε καλοψημένο, θα πρέπει το θερμόμετρο να δείξει 68° C. Προσοχή, πάνω από 71° – 72° C θα βγει στεγνό. Αν δεν έχουμε θερμόμετρο, μπήγουμε στο κρέας ένα μεταλλικό σουβλάκι. Αν βγει από την οπή κόκκινο ζουμί, είναι άψητο, ροζέ μέτρια ψημένο, αν βγει διάφανο ζουμί, καλοψημένο.

Είκοσι λεπτά προτού το ξεφουρνίσουμε, δηλαδή περίπου στη 1½ ώρα, βάζουμε στο ταψί το κρεμμύδι και το σκόρδο. Οταν το κρέας είναι έτοιμο, το βγάζουμε από το ταψί, το βάζουμε σε μια μεγάλη πιατέλα, το σκεπάζουμε και το κρατάμε σε ζεστό μέρος μέχρι να ετοιμάσουμε τη σάλτσα.

Σάλτσα: Πετάμε από το ταψί όλο το λίπος που έσταξε από το κρέας κατά το ψήσιμο εκτός από 1 κουταλιά. Ρίχνουμε στο καυτό ταψί το κρασί και με μια ξύλινη σπάτουλα τρίβουμε τον πυθμένα του ταψιού, ώστε να διαλυθούν τα καμένα υπολείμματα από το ψήσιμο του κρέατος μέσα στο κρασί.

Βάζουμε μια μικρή κατσαρόλα στη φωτιά και αφού ζεσταθεί καλά, ρίχνουμε το υπόλοιπο ελαιόλαδο (1 κουτ. σούπας) και σοτάρουμε τα μανιτάρια για 1 – 2 λεπτά. Σουρώνουμε τα υγρά από το ταψί (σε αυτήν τη φάση, δηλαδή, δεν χρειαζόμαστε άλλο το κρεμμύδι και το σκόρδο) και τα ρίχνουμε στην κατσαρόλα. Προσθέτουμε το ζωμό λαχανικών και βράζουμε τη σάλτσα μέχρι να μειωθεί ο όγκος της στο μισό. Βάζουμε το διαλυμένο κορν φλάουρ και αφήνουμε τη σάλτσα να πάρει 1 – 2 βράσεις μέχρι να δέσει, προσθέτοντας στο τέλος και τα υγρά που έχει βγάλει το κρέας στην πιατέλα. Απομακρύνουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε, ανακατεύοντας, το μέλι, τη μουστάρδα, το θυμάρι και το ξίδι. Δοκιμάζουμε το αλατοπίπερο.

Κόβουμε το κρέας με κοφτερό μαχαίρι σε λεπτές φέτες και το σερβίρουμε με τη

σάλτσα σε σαλτσιέρα για να βάλει ο καθένας όσο θέλει.

Συνταγή: ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΣ ΠΕΣΚΙΑΣ

Πηγή: gastronomos.gr