

Kolacja u gaucho - Juliusz PODOLSKI

Woł owina to trudny kawałek mięsa do przyrządzenia, chyba, że ma się do dyspozycji tę z Argentyny i to jeszcze w rękach absolwenta Akademii Kurta Schellera, Jacka Skitka. Degustując specjalny, poczułem się jak gaucho, chociaż nigdy nie dosiadałem konia, a wierzchem jechałem tyłkoma wielbłądem...

Argentyńczycy są bez wątpienia światowymi rekordzistami w spożywaniu mięsa, a szczególnie wołowiny. Te mięsne apetyty zawdzięcza hiszpańskim kolonistom, którzy w XVI wieku sprowadzili bydło. Tu europejskie krowy trafiły na idealne warunki klimatyczne. Szybko zadomowiły się na pastwiskach, gdzie przebywały całe życie, żywiąc się tym, co urodzi matka Ziemia. Łężyła więc bezstresowo do momentu, kiedy pojawi się gaucho, czyli człowiek "który zna sekret przyrządzania mięsa". To także człowiek, który poluje konno.

Gaucho wie, jak się robi chimichurri, argentyńska marynatą, w której wołowę mięso "wypoczywa" przez kilka godzin przed pieczeniem. Staje się ono kruche i wonne - nabierając aromatów czosnku, pietruszki, oregano, liścia laurowego, soli, oleju i cytryny. Tak sprawione mięso przyrządza się na ruszcie, bo tak smakuje najlepiej, o czym przekonaliśmy się, delektując się potrawami podawanymi przez gaucho Skitka. W tym miejscu poczekajmy, gaucho przekazuje tajemnice kuchni. Chcąc sprawdzić wysmażenie steka na grillu, porównujemy jego miękkość z miękkością dołka mięszonego kciukiem a palcem wskazującym. Im jest on bardziej miękki, tym bardziej krwisty jest stek na patelni, im twardszy tym, mięso bardziej wysmażone. I drugi sposób na krwisty stek. Smażymy go na grillu dopóki nie pojawi się krwiste osocze na wierzchu. Wtedy przewracamy go na drugą stronę. Kiedy ponownie pojawi się osocze, znaczy to, że stek jest gotowy do wydania.

Przy marynowaniu wołowiny należy uważać z przyprawami, by nie zagłuszyć jej naturalnego smaku. W przypadku wykrawania steków, ważna jest ich wysokość. Najlepsza jest 2,5 centymetra, ale z wołowiny argentyńskiej mogą być jeszcze wyższe. Przy krojeniu steków powinno się pamiętać o tym, że kierunek włókien mięsa powinien być prostopadły do powierzchni, na której będzie smażyć, w przeciwnym razie, jeśli włókna biegną równolegle, stek będzie znacznie twardszy.

Po usmażeniu stek powinien być odstawiony na około 3 minuty, zanim zostanie podany na stół. Po zdjęciu z grilla bowiem proces obróbki cieplnej nadal trwa, w mięsie wrze osocze, które wytryśnie, jeśli zbyt szybko natniemy stek nożem. Straci on wówczas soczystość i swój doskonały smak. Prawdziwym przysmakiem kuchni argentyńskiej jest więc cięta sokiem pieczeń asado, a także steki churrasco i bife.

Jakość mięsa zależy od doboru włókien ras bydła, które odpowiednio przyrasta i ma dobrze rozwinięte mięśnie grzbietu. Niezwykle istotny jest proces karmienia i sposób traktowania zwierząt oraz przygotowanie mięsa do sprzedaży. Argentyńczycy doprowadzili cykl produkcji do perfekcji. Ich wołowina może być przechowywana w temperaturze 0 st. C aż do 4 miesięcy, gdzie w Polsce norma dla większego mięsa przewiduje możliwość jego przechowywania zaledwie przez 3 dni.

Po wspianiu argentyńskiej uczcie przyszedł czas na refleksję. Pozostaje nam zmaganie się z polską mleczną wołowiną, która jest jak gra w ruletkę - albo będzie miękka, albo gołocie po złuciu wołowej gumy będzie w błogiej ciszy dłużej ubiegać w zbach wykałaczkami. Półki co argentyńska wołowina dostępną jest tylko w gastronomii, a szkoda, bo cena jej nie zwala z nóg.

Jeżeli bowiem polska polka dwicja woł owa kosztuje nawet do 60 zł za kilogram, przy cenie netto rostbefu argentyńskiego 44,90 zł za kg i 200-gramowego steku 8,98 zł, to wołał bym mieć prawo wyboru, które zapewnia mi demokracja i wolny rynek. Gł os mógł pozostanie, niestety, gł osem woł ając cego na puszczy. Wybiorąc się więc pewnie jeszcze na kolację do gaucha, a potem będą liczyć, że trafią na ten miśki kawałek polskiej wołowiny, czego i naszym Czytelnikom życząc.

Stek gotowany podany z duszonymi warzywami

Składniki:

200 gram rostbefu z wołowiny argentyńskiej, esencjonalny bulion wołowy, cukinia, marchew, seler, pora, sos balsamico, ziemniaki gotowane, masło olej, dużo zielonych ziół, sól, pieprz.

Przygotowanie: W bardzo mocnym bulionie gotujemy stek w jednym kawałku. Podajemy go z warzywami gotowanymi al dente (czyli pod zębem). Warzywa pokrojone w paski podsmażamy na sklarowanym maśle i z gotowanymi ziemniakami. To wszystko dekorujemy dużymi zielonymi ziołami i uzupełniamy sosem balsamico.

Wołowina w bulionie gotowała się nie dłużej jak 4-5 minut. Była miśka z różowym wnętrzem tak jak steki smażone z grilla. Konia z rzędem, a raczej krową temu, kto z polskiej wołowiny przygotowuje takie danie. Woła nie myśleć, co otrzymamy z krajowego steku wołowego gotowanego w tak krótkim czasie. Jego miśko będzie ze spokojem można by pewnie porównać do kostki brukowej. Sos balsamiczny robimy, wrzucając na masło sklarowane drobniutko pokrojone cebulę. Po zeszkleniu dodajemy ocet balsamico i redukujemy o połowę, następnie dolewamy czerwone wino wytrawne. Znowu redukujemy o połowę, zagęszczamy zimnymi wiłkami masła na sposób francuski.

Salata fryzyska z pieczonym rostbefem a la Senior Ricardo

Składniki: salata fryzyska, rostbef upieczony z wołowiny argentyńskiej z krwistym różkiem vinaigrette dijon, grapefruit czerwony, melon, pomidory, pomarańcza, zielone zioła, sól, pieprz.

Przygotowanie: Salatę polać czyść z vinaigrettem oraz owocami (z pomarańczy i grapefruta wykrojone fileciki, a z melona kuleczki). Dodać bardzo cienko skrojony rostbef i pomidory concasse, czyli pokrojone w drobne kostki, oczyszczone z gniazd nasiennych.

Potrawy przygotował absolwent Akademii Kurta Schellera, Jacek Skitek, szef kuchni restauracji The Garden Brasserie w Hotelu Novotel Centrum w Poznaniu.

Do 14 marca w godz. 18.00-23.00 można spróbować dać z oryginalnej wołowiny argentyńskiej w ramach wieczoru nazwanego "Kolacja u gaucha". Serwujemy: salatę fryzyską z pieczonym rostbefem a la Senior Ricardo, bulion wołowy z płatkami pieczonego rostbefu brazylijskiego i kolendry. Dania główne, których ceny wahają się od 68 do 78 zł, to gotowany stek podany z duszonymi warzywami i sosem balsamico, grillowany stek pieprzowy z ziemniaczanym gratin, grillowana wołowina chimichurri podana z pieczonym ziemniakiem i masłem czosnkowym oraz antrykot w stylu Cafe de Paris z zasmażanymi ziemniakami i szalotką. Na deser odą gofry z sosem klonowym i kulkami lodów owocowych. Wszystkie dania są przygotowywane na oczach klientów. Myślimy więc, że będzie to dodatkowa atrakcja dla naszych gości.

Juliusz PODOLSKI

