

SCHAB GLAZUROWANY Z OWOCOWĄ SALSĄ

SKŁADNIKI:

kilka plastrów schabu Sokolów

MARYNATA:

oliwa extra virgin
tymianek
czosnek
sól i pieprz

GLAZURA:

czosnek
galangal albo imbir
pół habanero
100 g cukru
200 ml soku jabłkowego
skrobia ziemniaczana
woda

SALSA:

pomarańcze
fenkuł
habanero
pachnotka
limonka

PRZYGOTOWANIE:

1. Schab posmarować oliwą, posiekać tymianek oraz czosnek, dodać sól i pieprz, następnie zamarynować mięso.
2. Rozpocząć przygotowanie glazury: posiekać czosnek w plasterki, a galangal (lub imbir) w drobną kostkę. Dodać habanero. Na rozgrzanym oleju obsmażyć galangal (lub imbir) i paprykę, po chwili dodać czosnek. Zasypać dno rondelka cukrem, gdy zacznie się karmelizować dodać sok jabłkowy. Zostawić na grillu do zredukowania.
3. Przesiekać składniki salsy, całość skropić limonką i wymieszać.
4. Posolić schaby i położyć na ruszcie w temperaturze pośredniej (z dala od żaru max. 180-200 °C).
5. Wymieszać skrobię ziemniaczaną z wodą i stopniowo dodawać do rondelka z glazurą. Całość zagotować i odstawić.
6. Przesunąć schab w strefę temperatury wysokiej (nad żar, min. 250 °C) i posmarować warstwą glazury. Obracać i dodać kolejną warstwę glazury.
7. Grillować krótko do czasu, aż glazura lekko się spieczą. Gotowe mięso wykończyć salsą.

PORADA:

Jak grillujesz steki z wieprzowiny, naprawdę nie musisz ich cienko kroić i rozbijać tłuczkiem. Mogą być grube, ale zwróć wtedy uwagę na to, żeby krótko spiekać je w wysokiej temperaturze, a dociągać spokojnie w tej niższej. Dzięki temu mięso zachowa soczystość i pozostanie bardzo delikatne.