

Ванильный ростбиф по-венски

[Wiener Vanilleroastbraten]

На протяжении веков чеснок был известен как дешевая и вкусная приправа, и потому его активно использовали во многих кухнях, особенно в Южной и Восточной Европе.

На аристократических кухнях он был не так популярен. Господские повара отдавали предпочтение более дорогим и изысканным специям, например, ванили и шафрану. Рабочие и крестьяне не могли позволить себе такую роскошь, а потому попросту заменяли эти приправы чесноком, и их совершенно не смущала значительная разница во вкусе и аромате.

Так чеснок получил прозвище «ваниль для бедных», и именно он, а не ваниль, как можно было бы заключить из названия, является главным компонентом **ванильного ростбифа (Vanilleroastbraten)** – известного классического блюда венской кухни.

Советы:

- ▶ Это блюдо также готовят из костраца.
- ▶ Ростбиф можно жарить и на растительном масле, и на свином жире.

Но я рекомендую на топленом масле – оно не так быстро горит и дает приятный сливочный вкус.

▶ Говяжий бульон следует приготовить заранее, причем лучше, если это будет так называемый *brown stock* – на основе обжаренных костей. Отлично подойдет также один из основных соусов французской кухни – *демиглас*.

▶ Сливочное масло должно быть максимально холодным. Только так оно сможет «связать» соус.

Вам понадобится (на 4 порции):

- ✓ говяжий ростбиф – 700 г
- ✓ топленое масло – 2–3 ст. л.
- ✓ сливочное масло – 20–30 г
- ✓ чеснок – 5 долек
- ✓ говяжий бульон – 150 мл
- ✓ мука – для обвалки
- ✓ соль – по вкусу
- ✓ перец – по вкусу

Приготовление:

1 Мясо нарежьте на довольно тонкие стейки. Слегка отбейте их, посолите и поперчите с обеих сторон, натрите половинкой чеснока.



2 Одну сторону каждого куска обваляйте в муке, вдавливая в нее мясо.

3 Разогрейте в сковороде топленое масло, выложите в нее кусок мяса мучной стороной вниз. Обжарьте его с обеих сторон до зарумянивания.

4 Переложите мясо на тарелку, слейте из сковороды лишний жир. Влейте в нее бульон, слегка выпарьте его, добавьте оставшийся чеснок и кубики холодного сливочного масла. Положите обжаренные куски мяса в соус. Слегка прогрейте его, но не доводите до кипения.

Подавайте сразу же. В качестве гарнира подойдут: запеченный картофель, лапша, шпецле, свежий овощной салат или хлеб.

По материалам www.vinegrette.ru
Источник: E. Plachutta, Ch. Wagner, *The 100 Classic Dishes of Austria*



1



2



3



4