

Hovězí pečeně na smetaně (svíčková)

Neznám záhadnější omáčku, než je svičková s hovězím masem. Svičková, která vůbec není ze svičkové, protože tenhle nejjemnější kousek hovězího masa se pro dlouhé dušení v troubě vůbec nehodí.

Nevěřím tomu, že by její název měl co do činění s jídlem při svíčkách, protože pokud se vztahuje k neelektrifikované době, měli bychom určitě i nějakou petrolejkovou nebo loučovou omáčku.

Ať je to s názvem, jak chce, hovězí pečeně na smetaně neboli svičková představuje obrovskou výzvu, i když na ní skoro nic není. Tajemstvím úspěchu, které vám každý druhý recept zapomene prozradit, je mimořádně důkladné opečení masa i zeleniny na tuku. Pak nebudete potřebovat žádný karamel, abyste dohnali barvu a přirozenou nasládllost omáčky. Druhým tajemstvím je správná práce s octem.

K osvědčení dojdete, když maso protáhnete špekem, ten mu přidá potřebnou vnitřní šťavnatost. S hovězím nejsou v kuchyni příliš velké žerty, nepočítám-li rychlý biftek z pánve, takže, prosím pěkně, protýkejte. Nešpikujte, to je zase trochu jiná technika, kterou si všichni s protahováním pletou – špikuje se maličkatými nudličkami špeku těsně pod povrchem masa. Tak, a teď už víte úplně všechno.

1. Špek nakrájejte na hranolky silné jako malíček, tedy kolem 1 cm, dlouhé zhruba 10 cm. V ideálním případě byste jich měli nakrájet devět. Na jednom konci je seřízněte do špičky, rozložte na tácek a dejte nejméně hodinu předem do mrazáku, aby špek ztuhl a lépe se mu podařilo vklouznout do masa. Snažte se o co největší úhlednost a stejnoměrnost, tvar všech těchto hranolků se pak objeví na řezu upečeného masa.

2. Z masa odřízněte všechny viditelné povrchové blány a tuk. Ze všech stran ho naklepte paličkou a rukou zformujte zpět do původního tvaru.

3. Nyní přijde okamžik protýkání masa špekem. Maso se protahuje po vlákně, čili stejným směrem, jakým vedou vlákna masem, do něj budete zasouvat hranolky ze slaniny a mrkve. Nezapomeňte, že úlohou špeku není jen zvlhčit a zvláčnit maso, ale že má také funkci estetickou. Najděte si tedy správnou stranu masa, ze které povedete vpichy, a špičkou nože si na ni předkreslete tři řádky, případně i tři sloupce. Nůž vpíchněte do první pozice na průsečíku vodorovné a svislé čáry. Zajedťte čepelí téměř na druhou stranu masa, veďte ji přitom vodorovně s podložkou. Vyjměte nůž a do otvoru vstrčte rukojeť vařečky, aby se zvětšil. Jakmile vyndáte vařečku, můžete protáhnout první kousek špeku, pochopitelně zašpičatělým koncem napřed. Je dost pravděpodobné, že se maso bude vzpouzet a že si pro mne najdete dost nevybíravých slov, ale než spotřebujete všechny suroviny, půjde vám to mnohem lépe a rychleji. Nakonec odřízněte konce hranolků tak, aby nevyčnívaly ven z masa.

4. Troubu nastavte na 180 stupňů. Špekem protknuté maso svažte provázkem do úhledného, rovnoměrného válečku. Osolte ho a opepřete zhruba dvěma špetkami soli. Petržel, mrkev, celer i cibuli oškrábejte, oloupejte a nakrájejte na centimetrové kostičky.

Pro 4 osoby

- 800 g hovězího zadního masa
- 100 g špeku – čím vyšší, tím lepší
- 2–3 mrkve
- ½ středně velkého celeru
- 1–2 petržele
- 2 cibule
- 500 ml hovězího vývaru (než použít kostku, spokojte se raději s vodou)
- 2 lžice sádla
- 2 lžice másla
- 2–3 lžice octa
- 3 lžice cukru
- 1 lžice hořčice
- asi 5 kuliček černého pepře
- asi 5 kuliček nového koření
- bobkový list
- ½ citronu
- 25 g másla
- 25 g hladké mouky
- 200 ml smetany (na vaření, ale menší riziko sražení omáčky je se smetanou ke šlehání)
- sůl, pepř

Hovězí pečeně na smetaně (svíčková)

5. V kastrolu rozpustíte máslo se sádlem a ze všech stran na něm velmi zprudka opečte maso dozlatova. Jakmile bude opečené, přendejte ho do pekáčku a do výpeku vhodte všechnu kořenovou zeleninu, cibuli zatím nikoli. Za občasného míchání opečte do zlatavé barvy, poté konečně přidejte cibuli a dál restujte, až zezlátne i ona. Pokud by se vám dno kastrolu příliš připékalo, což by mohlo mít za následek zhořknutí zeleniny a potažmo i omáčky, vše podlijte malou trochou vody, pár lžic stačí. Voda se sice zase obratem vypaří, ale stihne přitom odlepit všechny nebezpečné přípečky.

6. Jakmile má veškerá zelenina správnou barvu, zasypte ji cukrem a nechte půl minuty až minutu zkaramelizovat. Zalijte octem a počkejte, až se vyvaří. Nakonec vmíchejte hořčici a podlijte vývarem nebo vodou. Zahřejte k varu a všechno vlijte do pekáčku na připravené maso.

7. Koření svažte do plátýnka, aby se vám po upečení masa lépe vyndávalo. Přidejte do pekáčku, přikryjte ho alobalem nebo poklicí a vložte do trouby. Pečte minimálně 2 hodiny, dokud maso nezměkne, a v jejich průběhu každých 30 minut maso otáčejte. Upečené maso poznáte jediné tak, že ho kousek ukrojíte a ochutnáte. Když se pro začátek budete držet bezpečných 2 až 2,5 hodin, mělo by to klapnout. Tužší maso znamená starší zvíře, a tedy potřebu delší tepelné úpravy.

8. Upečené maso vyjměte a nechte ho v míse nebo na talíři ve vypnuté vychládající troubě odpočívat. Teplota mezi 80–100 stupni je k tomu nejvhodnější.

9. Z vypečené šťávy odstraňte všechno koření, potom šťávu přecedte, aby se oddělila zelenina od tekutiny.

10. V kastrůlku nechte zpěnit máslo, zasypte moukou a míchejte, dokud pěna neopadne a nevznikne světle hnědá jíška. Nalijte na ni část scezené šťávy a dobře rozmíchejte metličkou, poté přilijte i zbytek. To, co se zachytilo v cedníku, naběračkou nebo velkou lžící propasírujte a přidejte k zahuštěné šťávě.

11. Vše společně provářejte 20 minut, až se jíška dokonale spojí s omáčkou. Nezapomeňte občas promíchat, neboť to, co je zahuštěné moukou, se rádo chytá ke dnu.

12. Hotovou omáčku ochuťte solí, citronovou šťávou, případně ještě trochou cukru, pokud je to potřeba. Zcela na závěr přilijte smetanu a už jen prohřejte, v kyselém prostředí jinak hrozí, že se smetana rychle srazí.

13. Odpočaté maso zbavte provázku, nakrájejte ostrým nožem na plátky a hned podávejte s houskovým knedlíkem. Kochejte se přitom omáčkou i mozaikou na řezu masa.