



## מנה אחת בשבוע / גרינברג ביסטרו

אסנת גואטה // צילום אנטולי מיכאלו



בחודש הקרוב מנת הספיישל תוצע עם כוס יין איתן של יקבי ברקו במחיר מיוחד

### אנטרקוט ברוטב ברנייז

אופן ההכנה:

לרוטב ברנייז - שלב ראשון: קוצצים בצלי שאלוט ועלי טרנגון, מוסיפים לסיר יחד עם יין לבן וחומץ, מביאים לרתיחה ומצמצמים את הנזל בשליש. מסנוים. שלב שני: ממסים 300 גר' חמאה בחום בינוני ושומרים בצד. שלב שלישי: מערבבים בקערה חלמונים ומוסיפים תוך כדי ערבוב במטרפה את החומץ והיין שצמצמנו בשלב הראשון. מוסיפים בשלבים תוך כדי ערבוב את החמאה המומסת ומבשלים את הרוטב בנך מארי על חום בינוני. מערבבים במטרפה עד שמטמין. מורידים מהאש, מוסיפים חרדל, כף טרנגון קצוץ, מלח ופלפל. מחממים את הגריל או מחבת ברזל לחום מקסימלי (חשוב להשאיר את הבשר חצי שעה בסמפרטורת החדר לפני שצולים אותו). מפזרים על הסטייק פלפל שחור, מלח גס ושמן זית. צורבים את הנחת 3.5 דקות לכל צד למידת מדיום (חשוב להליך על הבשר לאחר הצלייה שמן זית ולתת לו לנוח 5 דקות, תלוי בעובי הסטייק). מניחים את הסטייק בצלחת, מזליפים מעל מעט מהרוטב ומגישים עם צ'יפס קריספ.

מצרכים (לשתי מנות):

- 2 נתיחי אנטרקוט, 300 גר' כל אחד (סינדה מיושנת או שייטל מיושן)
- מעט מלח גס, פלפל גרוס
- מעט שמן זית
- לרוטב ברנייז:
- 3 בצלי שאלוט
- חופן עלי טרנגון
- 1 כוס יין לבן
- 1/2 כוס חומץ בן יין לבן
- 300 גר' חמאה
- 8 חלמונים
- 1 כף חרדל דיז'ון
- 1 כף עלי טרנגון קצוץ
- מלח ופלפל

### גרינברג ביסטרו

גרינברג ביסטרו נפתח לאחרונה בשכונת אזורי תן ומציע מטבח מגוון, שהוא שילוב של פריז וניו יורק ובו מנות קלאסיות של ביסטרו פריזאי איכותי, כגון טליאטלה פירות ים ברוטב ביסק סרטנים וסטייק & צ'יפס ברוטב ברנייז, לצד מנות נאחיות כמו שניצל, המבורגר בקר בשלל ותוספות מגוונות ומנות היום מתחלפות. כמו כן, חלק משלים לחוויה הקולינרית, בהמשך יפתח במקום דל ניו יורקי, עשיר בכל טוב, שממנו ניתן יהיה לקחת אוכל טרי ומוכן הביתה.

אזורי צבי גרינברג 25 אזורי תן, 03\*6136132