2 Σεπτεμβρίου 2019

Χοιρινές μπριζόλες με κρούστα μυρωδικών

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

Συστατικά

Για τις μπριζόλες

4 χοιρινές μπριζόλες με κόκκαλο Ανδριόπουλος

1 κ.σ. ελαιόλαδο
αλάτι και πιπέρι για τις μπριζόλες
2 κ.σ. βούτυρο
160 γρ. αμύγδαλο ωμό χωρίς φλούδα
10 κλωναράκια δενδρολίβανο
8 φυλλαράκια φασκόμηλο
1 σκ. σκόρδο
6 κ.σ. φρυγανιά τριμμένη
αλάτι
πιπέρι
4-6 κ.σ. ελαιόλαδο
4 κ.σ. μουστάρδα ντιζόν
2-3 κ.σ. ελαιόλαδο

Για τις πατάτες

750 γρ πατάτες baby με φλούδα ή χωρίς
αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
2-3 κ.σ. ελαιόλαδο

Μέθοδος Εκτέλεσης
Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200° C στον αέρα.
Βάζουμε τις πατάτες σε μια κατσαρόλα με νερό και βράζουμε για 15-20 λεπτά μέχρι να είναι έτοιμες.
Στραγγίζουμε τις πατάτες, τις αλατοπιπερώνουμε και αλοίφουμε με το ελαιόλαδο.
Παράλληλα χρησιμοποιόντας ένα κοφτερό μαχαίρι καθαρίζουμε το κάτω μέρος από τις μπριζόλες.
Επίσης κάνουμε τομές με ένα κοφτερό μαχαίρι 1 εκ. γύρω γύρω στη μπριζόλα. Αυτό το κάνουμε για να απλώσουν καλύτερα στο ψήσιμο, να μην μαζέψουν και να ψηθεί ευκολότερα το λίπος.
Πασπαλίζουμε τις μπριζόλες με λίγο ελαιόλαδο, πιπέρι και αλάτι και τις σοτάρουμε στο τηγάνι, σε δυνατή φωτιά, μέχρι να πάρουν χρώμα.
Προσθέτουμε τα 4 κλωναράκια δενδρολίβανο και μόλις πάρουν χρώμα οι μπριζόλες μας, ρίχνουμε το βούτυρο στο τηγάνι.
Περιλούζουμε το χοιρινό με το λιωμένο βούτυρο με τη βοήθεια ενός κουταλιού και μόλις είναι έτοιμες και έχουν πάρει ένα ωραίο χρυσό χρώμα, τις αφήνουμε στην άκρη για 5-10 λεπτά, να ξεκουραστούν.
Σε ένα μούλτι χτυπάμε τα αμύγδαλα και προσθέτουμε το υπόλοιπο δενδρολίβανο, το φασκόμηλο και το σκόρδο.
Έπειτα ρίχνουμε τη φρυγανιά, πιπέρι, αλάτι και 4-6 κ.σ. ελαιόλαδο και συνεχίζουμε

το χτύπημα.
Αδειάζουμε το μείγμα σε ένα μπολ. Βάζουμε τις 4 μπριζόλες και τις πατάτες σε ένα ταψί.
Με τη βοήθεια ενός πινέλου, αλείφουμε το κρέας με τη μουστάρδα και κολλάμε την κρούστα από πάνω.
Πασπαλίζουμε με 2-3 κ.σ. έξτρα λάδι τις μπριζόλες και ψήνουμε για 15 – 20 λεπτά για μέτριο ψήσιμο.
Αν θέλουμε να έχουμε καλό ψήσιμο στη μπριζόλα μας τότε αφαιρούμε τις πατάτες από τον φούρνο και τις αφήνουμε να ψηθούν 5 – 10 λεπτά παραπάνω.

Πηγή: akispetretzikis.com