**Tuňák s chřestem a holandskou omáčkou**

Steaky z tuňáka žlutoploutvého jsou opravdovou delikatesou, která potěší každého milovníka ryb. Tento tuňák se loví na udice, což znamená, že každá ryba je ručně ulovená s maximálním respektem k přírodě. Po ulovení je ihned zamražena na palubě lodi, což zaručuje její čerstvost a zachování kvality. Na pevnině pak ryba prochází pečlivým zpracováním, kdy jsou steaky vyříznuty z loins, nejkvalitnější části ryby.

Steaky z tuňáka Mylord Premium mají pevné, vláčné maso a krásnou tmavě červenou barvu, která se při přípravě mění na jemně růžovou. Stačí je připravit na pánvi, zhruba 1,5 minuty
z každé strany, aby zůstaly uvnitř růžové. Nebo můžete z rozmražených steaků přichystat skvělý domácí tataráček.

2 porce

Příprava: 30 minut

**Suroviny:**

* 2 steaky z tuňáka Mylord Premium (1 balení)
* 12 stonků baby zelených chřestů
* 12 plátků sušené šunky Jamón Serrano
* 1 lžička růžového pepře
* 1 lžíce olivového oleje
* sůl a pepř

**Na holandskou omáčku:**

* 100 g rozpuštěného másla
* 4 žloutky
* šťáva z ½ citronu
* sůl a bílý pepř

**Příprava:**

1. Nejprve nechte povolit steaky z tuňáka a přichystejte si holandskou omáčku. Připravte si vodní lázeň – na rendlík s vodou položte nerezovou misku tak, aby se nedotýkala vody,
a vodu přiveďte k varu. Poté stáhněte teplotu, aby vznikla pára – jemný var.
2. Oddělte žloutky od bílků. Poté si přichystejte šťávu z citronu, sůl, pepř a oddělené žloutky. Všechny suroviny pomocí balónové metličky bez přestávky šlehejte. Suroviny vyšlehejte
a postupně přidávejte rozpuštěné máslo – to však nesmí být horké! Neustále šlehejte, aby se omáčka nesrazila. Pokud se vám omáčka bude zdát příliš hustá, můžete jí zředit troškou horké vody.
3. Následně se pusťte do přípravy ryb. Steaky z tuňáka osolte a opepřete. Poté přidejte růžový pepř a zakápněte olivovým olejem z obou stran. Nechte odpočinout. Mezitím obalte každý stonek chřestu v sušené šunce a rozehřejte si kontaktní gril na 240 stupňů.
4. Steaky z tuňáka a obalený chřest grilujte po dobu 4 minut. Po celou dobu grilujte suroviny přiklopené.
5. Hotovou rybu a zeleninu podávejte s holandskou omáčkou. Na závěr ještě můžete pokrm dochutit solí a pepřem nebo ho zakápnout olivovým olejem.

Přejeme dobrou chuť!

*Připraveno ve spolupráci* [*www.slepicarna-blog.cz/Štěpánem*](http://www.slepicarna-blog.cz/) *Vašákem.*