

# Wieprzowina z rabarbarowym aromatem

Mięso i rabarbar? Choć zazwyczaj kojarzymy go z ciastem i kompotem, rabarbar idealnie współgra z mięsem.

W końcu jakby nie patrzeć rabarbar, inaczej rzewień dłoniasty, to przecież warzywo. Jak większość jarzyn doskonale smakuje z mięsem, zwłaszcza wieprzowiną i dziczyzną. Jest również świetnym dodatkiem do ryb. Szukając dla wieprzowiny nowych połączeń smakowo-aromatycznych wykorzystajmy młody rabarbar. Delektujmy się nim zanim skończy się sezon.

## Polędwiczki z sosem rabarbarowo-balsamicznym

### Składniki:

polędwiczka wieprzowa (ok. 50 dag), pikantna pasta do posmarowania mięsa (łyżka musztardy stołowej, łyżka oliwy z oliwek, pieprz, sól), oliwa z oliwek do obsmażenia

### sos:

40 dag młodego rabarbaru, 4 łyżki cukru, łyżka płynnego miodu, 4 łyżki octu balsamicznego, sól, świeżo mielony pieprz

- Przygotowujemy pastę: musztardę rozcieramy z oliwą, solą i pieprzem na jednolitą masę.
- Z umytej i osuszonej polędwiczki usuwamy grubą błonę, smarujemy cienko pastą ze wszystkich stron, odstawiamy na 15 minut w chłodne miejsce.
- Rabarbar płuczemy, kroimy na centymetrowe kawałki, przekładamy do rondla, dodajemy cukier, miód, sól oraz pieprz. Mieszając, ogrzewamy na dość dużym płomieniu przez kilka minut. Gdy rabarbar zmięknie, zmniejszamy płomień, dodajemy ocet balsamiczny i dalej gotujemy przez 2 minuty.
- Wychłodzoną polędwiczkę obsmażamy na rozgrzanej oliwie z oliwek rumieniąc ze wszystkich stron (najlepiej na patelni, którą można wstawiać do piekarnika).
- Zrumienioną przykrywamy folią, wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C i pieczemy przez 10 minut. Po tym czasie mięso odkrywamy i dopiekamy jeszcze przez 5 minut. Upieczone mięso wyjmujemy z piekarnika, sos spod pieczenia łączymy z sosem rabarbarowym.

Pokrojoną w zgrabne plastry polędwiczkę podajemy z sosem balsamicznym z dodatkiem młodych ziemniaków pieczonych wraz ze skórką.

## Karkówka z rabarborem

### Składniki:

60 dag karkówki bez kości, 3 łyżki oliwy z oliwek, po łyżeczce majeranku, rozmarynu, tymianku, ½ łyżeczki mielonego pieprzu, sól, masło klarowane do smażenia

### sos:

4 łydgi młodego rabarbaru, łyżka masła, 4 łyżeczki cukru, 2 łyżeczki miodu, ½ łyżeczki cynamonu, płaska łyżeczka mielonego imbiru, sól, pieprz

- Umyte i osuszone mięso kroimy w plastry. Oliwę z oliwek łączymy z przyprawami, dokładnie mieszamy. Wykrojone plastry starannie nacieramy przygotowaną mieszanką, szczelnie przykrywamy, wstawiamy na godzinę do lodówki.
- Przyrządzamy sos: rabarbar myjemy, kroimy na około 2-centymetrowe kawałki. W rondlu rozpuszczamy masło, dodajemy pokrojony rabarbar oraz pozostałe składniki sosu. Smażymy przez kilka minut na niewielkim ogniu, często mieszając. Pod koniec, gdy trzeba, dodajemy trochę wody, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Sos powinien być dość gęsty i mieć wyraźny smak słodko-kwaśny z nutą ostrości.
- Na rozgrzanym maśle klarowanym smażymy zamarynowane mięsne płyty, rumienimy z obu stron. Wrzucamy pokrojoną w cienkie piórka cebulę, patelnię przykrywamy i dusimy na małym ogniu do miękkości. Gotowe mięso układamy na wygrzonym półmisku. Na każdy plaster nakładamy porcję sosu

Podajemy z ziemniakami obficie posypanymi zieleniną, z dodatkiem sałaty skropionej spienionym jogurtem.



Romana Chojnacka  
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego  
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu