



Steak Au Poivre with Mastiha Mystique!

An all-time classic, spiced up with a twist

2 servings

1 Tbsp. black peppercorns

1 tsp. white peppercorns

1 tsp. dried green peppercorns

2 tsp. fennel seeds

1 tsp. medium Mastiha crystals, pounded with $\frac{1}{2}$ tsp. salt
(see page XXX)

2 boneless shell steaks (about $\frac{3}{4}$ pound each/360 gr.)

2 Tbsp. olive oil

Salt

3 Tbsp. cream

1 Tbsp. Mastiha liqueur

1. Grind the peppercorns and fennel seeds in a spice mill. In a small bowl, toss the spice mixture with the Mastiha. Spread on a sheet of wax paper. Pat the steaks dry and press both sides of each steak into the mixture to coat.
2. Heat the olive oil in a large, heavy nonstick skillet over medium heat until hot but not smoking and sear the steaks, about 4 minutes per side for medium-rare. Season with salt, remove from the skillet to a large plate, and cover with foil.
3. Spoon off all but 1 tablespoon of fat from skillet and add the cream and liqueur. Bring to a boil, reduce the heat to low, and simmer for 1-2 minutes, scraping up any browned bits from the bottom of the skillet. The sauce should be thick and creamy. Season with salt to taste, pour over the steaks, and serve.

Μπριζόλες «Ο Πουάβρ» με Μαστίχα

Κλασική αξία που διαφοροποιείται με την προσθήκη του μπαχαρικού.

2 μερίδες

1 κ.σ. κόκκους μαύρου πιπεριού

1 κ.γ. κόκκους άσπρου πιπεριού

1 κ.γ. ξηρούς κόκκους πράσινου πιπεριού

2 κ.γ. μαραθόσπορους

1 κ.γ. μέτριους κρυστάλλους Μαστίχας, αλεσμένους με $\frac{1}{2}$ κ.γ. αλάτι (βλ. σελ. XXX)

2 μπριζόλες κόντρα χωρίς κόκκαλο
(περίπου 350 γρ. η κάθε μία)

2 κ.σ. ελαιόλαδο

Αλάτι

3 κ.σ. κρέμα γάλακτος

1 κ.σ. λικέρ Μαστίχας

1. Σε ένα γουδί με γουδοχέρι ή σε έναν μύλο μπαχαρικών, κοπανίζουμε ή αλέθουμε τους κόκκους πιπεριών και τους μαραθόσπορους. Σε ένα μικρό μπολ, αναμιγνύουμε το μίγμα των μπαχαρικών με την κοπανισμένη Μαστίχα. Το απλώνουμε σε μια λαδόκολλα. Στεγνώνουμε τις μπριζόλες και τις πιέζουμε και από τις δύο πλευρές πάνω στο μίγμα για να παναριστούν.
2. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε ένα μεγάλο, βαρύ αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά μέχρι να κάψει μεν αλλά να μην καπνίσει και σοτάρουμε τις μπριζόλες, για 4 λεπτά περίπου την κάθε πλευρά, για να ψηθούν μέτρια προς λίγο. Τις αλατίζουμε, τις βγάζουμε από το τηγάνι και τις βάζουμε σε ένα μεγάλο πιάτο, και τις σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο.
3. Αφαιρούμε με ένα κουτάλι το περιττό λίπος από το τηγάνι και προσθέτουμε την κρέμα και το λικέρ. Τα αφήνουμε να πάρουν μια βράση, κατόπιν χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε για 1-2 λεπτά, αφαιρώντας τυχόν καφετιά κομματάκια από τον πάτο του τηγανιού. Η σάλτσα πρέπει να είναι πηχτή και κρεμώδης. Αλατοπιπερώνουμε κατά προτίμηση, περιχύνουμε πάνω από τις μπριζόλες και σερβίρουμε.