

# Filetto in crosta con salsa al Porto e aria di caffè

Categoria: **Cotture Alternative - Barbecue**



## Informazioni Generali

<b>Preparazione:</b> 30 min	<b>Cottura:</b> 30 min	<b>Dosi per:</b> 4 persone
<b>Costo:</b> Medio	<b>Difficoltà:</b> Media	

Questa rivisitazione del filetto in crosta di caffè si ispira ad una ricetta dello Chef Americano Bobby Flay. Risente dell'influenza tex mex (peperoncino, caffè) ma viene riproposta con un bilanciamento diverso, molto aromatico e certamente particolare e dal gusto inusuale.

Il piatto è strutturato per fornire informazioni di sapore a tutti i recettori gustativi:

Amaro (caffè, cacao),  
Acido (salsa),  
Sapido (salsa),  
Dolce (salsa, crema di zucca),  
Unami (crema di zucca, carne di manzo) ,  
Croccante (crosta di spezie) ,  
Aroma (erba cipollina, noce moscata, aria di caffè, cardamomo) .



L'abbinamento manzo- cacao- vino rosso, inoltre, risulta essere scientificamente compatibile secondo i canoni dettati dalla gastronomia molecolare. Ricetta singolare, sicuramente da provare, che vi lascerà piacevolmente stupiti dall'inaspettata armonia degli ingredienti.

### per la carne

- » **Burro**  
fuso 1 cucchiaino
- » **Carne bovina**  
4 tranci di filetto di manzo Black angus (aged)
- » **Zucca**  
1 cucchiaino di crema

### per la salsa al Porto

- » **Anice stellato**  
1 bacca
- » **Cannella**  
1 stecca
- » **Porto**  
1/2 litro
- » **Zucchero**  
di canna grezzo 1/2 tazza

### per il rub (rivestimento della carne)

- » **Cacao in polvere**  
amaro 1/4 di tazza
- » **Caffè**  
arabica in polvere 1/4 di tazza
- » **Noce moscata**  
macinata 1/2 cucchiaino
- » **Peperoncino**  
di cayenna 1 cucchiaino
- » **Sale**  
(fior di sale) 2 cucchiaini
- » **Zucchero**  
grezzo di canna 1 cucchiaino

### Per l'aria di caffè'

- » **Caffè**  
moka amaro 1 tazza
- » **Cardamomo**  
2 bacche
- » **Lecitina di soia**  
1 cucchiaino

## Preparazione





Dopo aver rimosso dal pezzo di carne eventuali parti fibrose o eccessivamente grasse (1), si procede al taglio (2) e alla legatura del filetto (3) per consentire di mantenerlo in forma durante la cottura.



Spennellare filetti con del burro fuso (4) poi preparare il rub semplicemente mescolando accuratamente tutte le spezie (5), quindi immergere nel rub solo i bordi del filetto, facendolo ben aderire (6-7). Questo ci consentirà di verificare la cottura del filetto nelle parti scoperte che altrimenti, dato il colore scuro del rub, diventerebbe una procedura difficoltosa.



Preparate intanto il grill a carbone con un set up per cottura Diretta (clicca [qui](#) se vuoi saperne di piu). Nel frattempo è possibile procedere alla preparazione della salsa (8). Si versa il vino in un tegame insieme all'anice stellato, la cannella e lo zucchero di canna. Lasciare sobbollire a fuoco dolce fino a quando la salsa non vela il cucchiaino. Spegnerne, trasferire in un recipiente insieme alle spezie e lasciare raffreddare (9).



Preparate il caffè mettendo in infusione qualche bacca di cardamomo schiacciata. La crema di zucca (10) si ottiene semplicemente cuocendo in forno qualche pezzo di zucca fino a completa caramellizzazione. Si frulla al mixer con dell'acqua calda o brodo vegetale. Si aggiusta di sale e pepe e si versano 4 o 5 gocce di succo di limone per tazza di crema. Quando le braci saranno pronte, grigliare i filetti (11) possibilmente su una griglia o su una controgriglia in ghisa per ottenere righe di cauterizzazione molto marcate, altrimenti impossibili da ottenere su normali griglie in acciaio. Alla formazione delle righe, ruotare di 90° sull'asse verticale i filetti per consentire la formazione di un motivo a rombo. Raggiunta la temperatura di 55° gradi al cuore (12), togliere dal fuoco e lasciare il filetto in due vassoi di alluminio monouso usandone uno a mo di coperchio. Ciò consentirà ai succhi di distribuirsi e alla temperatura di innalzarsi, nonostante tolto dal fuoco, di altri 2 o 3 gradi.



Durante il riposo della carne si procede alla preparazione dell'aria di caffè. Stemperare qualche goccia di caffè caldo nella lecitina di soia (13) e poi versare il tutto nel recipiente del caffè. Frullare con un mixer ad immersione (14) avendo cura di incorporare molta aria. La schiuma che si formerà sarà abbastanza stabilizzata e non tenderà a dissolversi in fretta. Si impiatta semplicemente mettendo un velo di salsa sul piatto insieme ad un goccio di ottimo olio extravergine di oliva. Si adagia il filetto, ricordando di rimuovere la legatura (15), si aggiunge l'erba cipollina e la crema di zucca. L'aria di caffè verrà aggiunta all'ultimo momento.

**Consiglio**

