

HOVEDRET

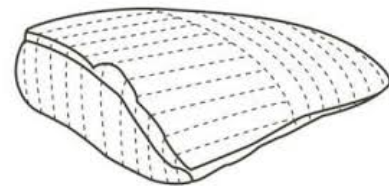
Kalveculotte m. bagte rodfrugter og whiskysauce

Ingredienser:

- Ca. 1 kg. Kalveculotte
- 3-4 fed Hvidløg
- 8 stk. Kartoffler i pæn størrelse
- 4 stk. Løg skåret i både
- 3-400 gr. Gulerødder
- 5 dl Fløde
- 125 gr. Smør
- 1 ds. Tomatkoncentrat
- 2 tsk. Rosmarin tørret
- 2 tsk. Sukker
- 5 spsk. Whisky

Antal personer: 4

Udskæring af culottesteg



Begynd i den spidse ende, når skiverne bliver lige så lange som resten af stykket er på tværs, vendes stegen en 1/4 omgang og du skærer videre. Stykkerne skal max. være 8 m.m. tykke

Fremgangsmåde: Rens kødet for sener, rids fedtsiden i tern uden at skære ned i kødet. Kom hvidløg i en presser og gnid »mosen« i ridserne på culotten. Giv den et godt lag salt ovenpå og lidt peber. Læg stegen i et ildfast fad, sæt den i en forvarmet ovn, varmluft ca. 180° i 10 min., tag den ud og lad den hvile, udækket, i 10 min., sæt den i ovnen igen i 10 min., og ud i 10 min., sæt et stegetermometer i den tykke del, så spidsen er midt i kødet, sæt stegen i ovnen igen og lad den stå til termometeret viser ca. 57°, må ikke komme over 60°!!! Tag stegen ud og pak den ind i 3-4 lag stanniol og lad den hvile i 45 min. (det er rigtig nok, 3 kvarter). Så skulle den være så mør, at den kan spises uden gebis. (Intervalstegning).

Skræl kartofler og gulerødder. Kartofflerne skæres i skiver uden at skære helt igennem (til hasselback kartofler), er det bagekartofler, er det en god ide at koge dem i 5 min. inden de skal i ovnen, gulerødder skæres i mindre stykker, løgene pilles og skæres i både. Kom det hele i en plastpose med et par skefulde olie og 2 tsk. salt, ryst det godt sammen, lægges i et ildfast fad eller bradepande, kartoflerne med rillerne opad, bages i ovnen til alt er mørt, må godt tage lidt farve.

Smelt smør i en lille gryde, (uden det tager farve), tilsæt tomatkoncentrat og rør det godt sammen, tilsæt så rosmarin sukker, siet væde fra stegen og fløde og lad det koge godt sammen, smag til med salt og peber og tilsæt til sidst whisky.

Skær kødet som anvist og læg skiverne på et fad, sammen med kartofler, gulerødder og løg, saucen naturligvis i en skål.