

Kalveculotte med sellerigratin og svampesauce

Mandag 6. oktober 2014

Ingredienser

1 kalveculotte (800 -1000 gram)
Salt , peber
Lidt olie/smør til stegning

Sellerigratin

100 gr. bacon
½ selleri
1 lille rødløg
1 fed hvidløg
salt, peber
olie til stegning
1 æg
50 gr. revet gouda ost

Hasselback gulerødder

4 gulerødder
salt, peber
olie
sesamfrø

1 kilo kartofler

Sauce

2 rødløg
150 gr. Svampe
1 spsk. Olie
2dl. Fløde
1 dl. Hvidvin
kalve boullion
Saucejævner/ maizena
Salt, peber

Fremgangsmåde

Culotten ses efter for evt. sener. Fedtsiden ternes. Drysses med salt og peber. Sættes i en varm ovn v.225 grader i 15 minutter, skru ned til 175 grader og steg i ca.20 minutter Tag den ud, dæk den til og lad den trække i 20-30 minutter. Stegetiden kan selvfølgelig variere efter størrelsen på culotten.

Sellerigratin

Skær baconen i tern og steg det fri for fedt i ovnen. Riv sellerien, hak rødløg, hvidløg. Vend det på panden i lidt olie, skal kun lige tage det rå af, da det skal i ovnen. Afkøl massen. Pisk ægget sammen med lidt salt og peber, Husk baconen er salt. så kom ikke for meget i. Bland ægget sammen med grønsagerne og bacon. Fordel det i 4 velsmurte forme. Bages v.200 gr. i 25 minutter.

Hasselback gulerødder

Skræl gulerødder og skær riller i dem, smør med smør eller olie, drys med salt, peber og lidt sesam. Steg dem i ovnen v. 200 grader i ca. 20 minutter

Saucen

Pil rødløgene og skær dem i skiver. Steg rødløgene til de er møre. Tilsæt 1 spsk. balsamico, lad det dampe væk. Rens svampene og del dem i mindre stykker. Kom svampene på panden lad dem stege med et par minutter. Tilsæt fløde og vin. Kog op og smag saucen til med salt og peber. evt. lidt boullion. Tilsæt skyen fra stegen. Jævn den evt. med saucejævner.

Serveres med stegte kartoffel både.