

Kalveculotte m. rosmarin

Mandag 8. Februar 2016

Ingredienser

1 kalveculotte på ca. 1 kilo
1 dl olivenolie
3-4 fed hvidløg
1 citron, usprøjtet
friskkværnet peber
4 rosmarinkviste

4 rødløg
Lidt olie
75 gr. Smør
1 spsk. hakket persille

Grønne bønner

Sauce

2 rødløg
150 gr. Svampe
1 spsk. Olie
2 spsk. balsamico
2dl. Fløde 9 %
1 dl. rødvin
Saucejævner/ maizena
Salt, peber

Fremgangsmåde.

Tænd ovnen på 200 gr.

Fjern sener på undersiden af kalveculotten. Snit overfladen i tern med en skarp kniv Læg culotten i en bradepande.

Hæld olivenolien i en skål. Skær hvidløget i tynde skiver. Riv skrællen af citronen og bland det i olien sammen hvidløg og peber. Tilsæt nålene fra rosmarinkvistene. Hæld olieblandingen over culotten i bradepanden.

Sæt stegen i ovnen i ca. 25-30 minutter, ved 200 gr. Lad stegen trække, til den skal serveres. Læg et stykke stanniol over.

Løgene pilles, der skæres et kryds i løget pensl det med lidt olie sæt det i ovnen ca. 30 minutter v. 200 grader. Smørret røres med persille og lægges på løget lige før servering.

Bønnerne gives et kort opkog lige før servering, der må gerne være lidt bid i.

Saucen

Pil rødløgene og skær dem i tern

Steg rødløgene til de er møre.

Tilsæt balsamico.

Rens svampene og del dem i mindre stykker.

Kom svampene i gryden lad dem stege med et par minutter.

Tilsæt vin og boullion

Kog op og smag saucen til med salt og peber.

Jævn den lidt med saucejævner, og giv den evt. lidt kulør