

Svinekam med glaserede løg og rødkålssalat

Mandag 14.november 2016

Ingredienser

1200 g svinekam uden ben og svær, men med tyndt fedtlag
4 små knuste fed hvidløg
1 spsk. finthakkede blade af frisk timian
½ spsk. finthakkede friske rosmarinblade
1 tsk. Salt og lidt peber
2 dl vand

Glaserede løg

175 gr. sukker (ca. 2 dl)
25 g smør
800 g skalotteløg i halve

Sauce

stegesky fra svinekammen
2 dl. Rødvin
2 dl. Vand
Mel/saucejævner
Lidt fløde
kulør

Rødkålssalat

1 stk. lille rødkål
2 stk. appelsiner
1 stk. granatæble
8 stk. tørrede figner
100 gr. nødder
4 spsk. olie
2 spsk. vineddike
1 spsk. grovkornet sennep
1 spsk. sukker
salt og peber
1.5 kilo kartofler

Fremgangsmåde

Krydret svinekam

Rids fedtlaget i tern. Bland hvidløg, salt, peber, timian og rosmarin. Gnid det godt ned i fedtlaget. Læg stegen i et ovnfast fad (20 x 30 cm) og hæld vandet ved. Stil fadet midt i ovnen. Mål efter ca. 1 time, med et stegetermometer, kødets centrumstemperatur. Den skal være 65°. Steg evt. svinekammen færdig de sidste 15 min. Tag stegen ud og lad den hvile tildækket i ca. ½ time.

Stegetid ca. 1 time v. 200 grader.

Glaserede løg

Lad sukkeret smelte i en pande ved jævn varme til det er lyst gyldent - uden omrøring. Kom smør i og lad det bruse af - rør i smørret. Skyl løgene under koldt vand og kom dem i panden. Brun løgene ved jævn varme og under omrøring i ca. 8 min.

Sauce

Si stegeskyen fra svinekammen og hæld den i en gryde. Tilsæt rødvin og vand bring i kog. Jævn saucen enten med mel rørt ud i vand eller saucejævner. Smag til og kom lidt kulør i.

Rødkålssalat

Befri kålen for stok og grove blade og snit resten i fine strimler. Skær skallen af appelsinerne med en skarp kniv og snit kødet i tern. Skær granatæblet i kvarte og løsn forsigtigt alle kernerne - resten kasseres. Klip/skær fignerne i bidder. Bag nødderne i ovnen 6-8 minutter v. 175 grader.

Hak dem groft.

Vend kål, appelsin, granatæblekerner, figner og nødder godt sammen i en skål. Pisk olie, eddike, sennep, sukker, salt og peber sammen, smag til og vend dressingen i kålsalaten.

Kartoflerne koges med lidt salt.