

Karbonader med rosmarin og estragon

Mandag 17. September 2018

Ingredienser

600 gr. hakket kalv og flæske
3 spsk. finthakket frisk rosmarin
2 spsk. finthakket estragon
3 knips chiliflager
salt og peber
3 rødløg – skåret i smalle både
1 fed hvidløg – presset
6 dl. vindruer – gerne både blå og grønne – de største skåret i halve
ca. 2.5 dl piskefløde

Knuste kartofler

12 store kartofler
3 spsk. olivenolie
6 spsk. revet parmesanost
frisk timian
(tørret timian kan også bruges).
salt

Fremgangsmåde.

Form kødet til 4 store karbonader og krydr dem med salt og peber.
Bland rosmarin, estragon og chiliflager og krydr kødet med ca. kødet med ca. halvdelen (press det lidt fast i kødet). Sæt resten til side.
Brun karbonaderne hurtigt på begge sider i lidt olivenolie/smør på en dyb pande.
Tag kødet af panden og sæt til side.
Steg løgene næsten bløde på ”karbonadepanden”
Tilsæt hvidløg, vindruer og resten af krydderurtblandingen og steg yderligere 3-4 minutter.
Tilsæt fløden og kog op.
Placer karbonaderne på panden og lad retten simre, indtil sovsen har en passende konsistens.
Vend kødet en gang undervejs.
Smag til med salt og peber og server.

Knuste kartofler

Skrub kartoflerne – de skal ikke skrælles.
Kog kartoflerne helt møre, hæld vandet fra og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Pres kartoflerne flade med bagsiden af en gaffel. Det gør ikke noget, at de falder lidt fra hinanden.
Pensl eller spray kartoflerne med olie og drys med friskrevet parmesan, timian og lidt salt.
Bag kartoflerne i ovnen ved 200 grader varmluft i ca. 30 minutter, eller til de er gyldne og sprøde på toppen.