

Kalvesteg med Drue/nøddeblanding

Mandag 21. oktober 2013

Ingredienser

300 g grøntsager, fx gulerødder,
porrer og løg
kalvetykkam uden ben, ca. 1,2 kilo
Salt og peber

1 spsk. smør
1 dl hvidvin
1dl vand
1 kviste timian
5 enebær

Sauce

3½ dl stegesky
2 spsk. smør
2 spsk. mel
Ca. 2 dl fløde
2 spsk. ribsgelé
Evt. kulør
1 tsk. balsamicoeddike
Salt og peber
Evt. lidt boullion

Kartofler

4 store bagekartofler
12 skiver bacon
lidt olie

Nøddeblanding

ca. 300 gr. druer uden sten
100 gr. valnødder
2 spsk. akaciehonning

Svampe

Fremgangsmåde

Rengør grøntsagerne, og skær dem i grove stykker.
Krydr stegen med salt og peber. Brun stegen på alle
sider i smør i en stegegryde, og tilsæt derefter
grøntsager, vand, rødvin, timian og enebær. Lad
stegen simre i cirka 1 time. Vend stegen undervejs.
Brug eventuelt stegetermometer. Stegen er rosa ved
62° og svagt rosa ved 68°.

Saucen

Si væsken fra stegen. Smelt smørret i en gryde. Tilsæt
melet under konstant piskning til en ensartet masse.
Tilsæt stegeskyen lidt efter lidt under omrøring.
Tilsæt derefter fløde, ribsgelé og eventuelt kulør.
Smag sovsen til med balsamico, salt og peber.

Kartofler

Kartoflerne skrælles, skære ud i seks lige store både,
der vendes i olien.
Baconen snøre stramt om kartoffelbåden .
Bag dem i ovnen v. 175 grader i ca. 20-25 minutter

Nøddeblanding

Rist nødderne i honningen og tilsæt druerne lige før
serveringen.
Druerne skal være varme, men ikke udsmattede.
Rist svampene for sig selv og bland dem med
nødderne ved serveringen