

Kalveculotte m. rosmarin

Mandag 22. januar 2024

Ingredienser

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

½ rødløg pr. person
Lidt olie
75 gr. Smør
1 spsk. hakket persille

1 pakke bacon
Grønne bønner

Sauce

2 løg
Tørrede kantareller
1 spsk. Olie
2 spsk. balsamico
2 dl. Fløde
1 dl. vand
1 dl. portvin
2 spsk. Kalveboullion
Saucejævner/ maizena
Salt, peber

Fremgangsmåde.

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.
Bages ca. 20 minutter v. 200 grader. Smørret røres med persille og lægges på løget lige før servering.
Rul 1 skive bacon rundt om 5-6 bønner.
Bages i ovnen ca. 15 minutter. Baconen skal være sprød

Saucen

Pil løgene og skær dem i tern. Steg løgene i lidt olie til de er mørre, men ikke brune.
Tilsæt balsamico, lad det fordampe
Kantarellerne skal udblødes en halv time inden brug
Kom svampene i gryden lad dem stege med et par minutter.
Tilsæt portvin og boullion
Kog op og smag saucen til med salt og peber.
Jævn den lidt med saucejævner, og giv den evt. lidt kulør