

Svinekam m. druer

Mandag 22. oktober 2012

Ingredienser

1 kilo svinekam uden spæk
5-10 gram salt til pr. kilo kød
1 dl. Portvin eller sherry
3 dl. Hvidvin
Boullion
300 gr. Grønne druer
1 tsk. kvist timian

Tilbehør

1 kilo kartofler
¼ selleri
½ dl. Fløde
3 spsk. olie
Salt
Peber
25 gram solsikkekerner

3 røde æbler
1 spsk. smør
50 gr. Valnødder.
Timian

Fremgangsmåde.

Drys kødet med salt et døgn i forvejen. Stil kødet i køleskabet. (Dette kaldes gourmetsaltning)
Dup kødet tørt med et stykke køkkenrulle.
Krydr med peber.
Sørg for at pande/gryde er ordentlig varm før kødet lægges på.

Brun kødet på alle fire sider, med fedtsiden nedad først.

Tilsæt vinen, lad det koge op, så syren fra vinen fordamper.

Kom 1 spsk. boullion og timian ved.

Lad kødet stege ved svag varme i 20 minutter på hver side under låg, i alt ca. 45 minutter.

Bruges stegetermometer skal det vise 65 grader.

Druerne halveres og stenene tages ud.

Tag kødet op. Si skyen, jævns den og tilsæt druerne og smag til med salt, peber og timian.

Sellerien koges godt mør og piskes med lidt af vandet og fløde og smages til med salt og peber,

Kartoflerne skrælles og skæres i skiver.

Kom kartoflerne i en plastikpose sammen med 2- 3 spsk. olie, 2 tsk. salt og lidt peber, ryst der godt rundt og hæld halvdelen af kartoflerne i et smurt fad.

Derover lægges sellerimosen og endnu et lag kartofler. Læg det øverste lag pænt taglagt.

Pensl evt. med lidt ekstra fedtstof og afslut med lidt solsikkekerner.

Sæt ovnen på 200 grader og bag kartoflerne ca. 30- 40 minutter til de er møre.

Fjern kernehuset fra æblerne og skær dem i tynde både.

Rist dem let i smør på en pande sammen med valnødderne og lidt timian.