

Kalveculotte m. rosmarin

Mandag 18. oktober 2019

Ingredienser

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

6 store kartofler
50 gram smør
Frisk timian
Salt og friskkværnet peber

Grønne bønner

Bagte løg

Sauce

2 rødløg
150 gr. Svampe
1 spsk. Olie
2 spsk. balsamico
2dl. Fløde 9 %
1 dl. Rødvin
oksebouillon
Saucejævner/ maizena
Salt, peber

Fremgangsmåde.

Fjern sener på undersiden af kalveculotten. Snit overfladen i tern med en skarp kniv. Brun culotten på en pande. 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.

Kartoffelroser

Kartoflerne skrælles.

Derefter snittes kartoflerne i helt tynde skiver, og det er nemmest på et mandolinjern. Kan dog også gøres med en skarp kniv. Tør skiverne i et tørt viskestykke.

Smelt smør i en kasserolle eller i mikrobølgeovnen.

Smør så fire huller i en muffinform – gerne med god afstand.

Nu former du kartoffelroserne ved at lægge skiver yderst i hvert enkelt hul (lav én kartoffelrose ad gangen), derefter lægge lag på lag indtil du er helt inde ved midten. Pensl dem med smør og krydr med salt og friskkværnet peber. Bag dem nu i en forvarmet ovn ved 200 gr. hvor de skal have cirka 50 minutter. Hvis ikke de er nok, giver du dem blot nogle minutter mere.

Efter en halv time kan du med fordel pensle kartoffelroserne med mere smør, men dette er ikke nødvendigt.

Når kartoffelroserne er færdigbagte drysses de med frisk timian, og er klar til servering.

Saucen

Pil rødløgene og skær dem i tern

Steg rødløgene til de er møre.

Tilsæt balsamico. Lad det koge ind.

Rens svampene og del dem i mindre stykker.

Kom svampene i gryden lad dem stege med et par minutter.

Tilsæt vin og bouillon

Kog op og smag saucen til med salt og peber.

Jævn den lidt med saucejævner, og giv den evt. lidt kulør

Serveres med bagte løg og grønne bønner