

Kalveculotte m. choronsauce

Mandag 28. marts 2022

Ingredienser

1 kalveculotte ca. 700-800 gr.
Salt, peber

Sauce

200 g smør
4 spsk. hvidvinseddike
4 spsk. hvidvin
2 skalotteløg
1 bundt frisk estragon
4-5 æggeblommer
Lidt citronsaft
Et nip cayennepeber
2 spsk. tomatpure
Salt og peber

4 bagekartofler

Bønner m. bacon

1 pose haricots Verts (Tynde)
1 pakke bacon

Fremgangsmåde.

Fjern sener på undersiden af kalveculotten.
Snit overfladen i tern med en skarp kniv, gnid kødet med peber og salt.

Brun culotten på en pande. Læg culotten i er ildfast fad. Steg i ovnen v. 200 grader 20-30 minutter. Rosa stegt 56-58 gr.

Sauce

Klar smørret ved at langsomt at opvarme smørret. Når smørret er smeltet hældes den klare del over i en ny beholder og det hvide bundfald kasseres

Hak skalotteløgene og kog dem sammen med stokkene fra den friske estragon, eddike, hvidvin, lidt salt og peber. Det skal koges indtil der er lidt under halvdelen tilbage.

Si essensen, så der kun er den klare essens tilbage.

Pisk æggeblommerne i en gryde med essensen til det skummer og tykner.

Pisk herefter smørret i lidt gangen derefter i en tynd stråle. Når sauceen er ved at have en passende tykkelse. Tilsættes hakket estragonblade, tomatpure, citronsaft, cayennepeber, salt og peber.

Skræl kartoflerne og skær 8 skiver. Brug de midterste og største.

Resten af kartoflerne koges til mos
Kog dem i 5 minutter. Læg dem på en plade, pensl med olie.

Sprøjt kartoffelmos på i en pæn roset.

Drys evt. m. nøddeflager.

Bages v. 200 grader i 20-25 min. Til de er gyldne og bunden mør.

Skyl bønnerne, tør dem i et viskestykke.

Tag 7-8 bønner og vikl 1 skive bacon rund om dem.

Ikke for tykt så kan baconen ikke stegs sprødt.
Steges v. 200 grader til baconen er sprød