

# Kalvecuvette med urtebearnaise og bønnesalat

## Mandag 18. november 2024

### Ingredienser

1 kalvecuvette 800-900 gr.  
Smør/olie til stegning  
2 spsk. Allround krydderi  
1½ spsk. Sukker  
Salt og peber

#### URTE-BEARNAISE:

1 gulerod  
1 persillerod  
1 pastinak  
kogende vand  
1 dl hvidvin  
¼ dl æbleeddike  
2 spsk. finthakkede løg  
1 lille bundt estragon, stilkene  
4 pasteuriserede æggeblommer  
1 spsk. vand  
250 g smør, smeltet  
estragon-bladene, hakkede  
salt

### Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 200 grader varmluft.  
Rens kødet for sener og rids i fedtet. Kom salt og peber på.  
Brun kødet af på en varm pande med lidt olie. Det skal brunes hele vejen rundt.  
Kom kødet i en fad.  
Rør allround krydderi, sukker og lidt salt sammen og grib det ind i kødet over det hele.  
Kødet skal nu have 200 grader, indtil det har fået en flot farve. Herefter skrues der ned på 70 grader varmluft og kødet skal nu have, indtil det har en kernetemperatur på 52 grader.  
Kødet skal nu hvile i 30 minutter før det skæres og serveres.

Skræl gulerod, persillerod og pastinak, og skær dem i bittesmå terninger. Kom dem i en skål, og hæld kogende vand over dem.  
Kom hvidvin, eddike, løg og estragonstilk i en kasserolle, og lad det simre i 5 minutter. Pisk æggeblommerne i en kasserolle med 1 spsk. vand over svag varme. Kom lidt af eddikelagen i, og pisk, til æggeblommerne tykner en smule. Tag kasserollen af og på varmen, så æggeblommerne ikke får for meget varme. Hæld forsigtigt det smeltede smør i, uden at vollen kommer med (det hvide bundfald). Pisk, til saucen tykner, og tilsæt hakkede estragonblade og urter. Smag saucen til, og servér straks bøffer, bønner, bearnaise og kartofler.