



M unkebo
M and
M ad, der simrer

19. februar 2015

Hovedret

Flæskesteg med æbler og svesker (opskrift til 8 personer).



Ingredienser:

1½ svinemørbrad, 1 slag af svinebryst af samme længde som mørbraden, 3 æbler, 2 spsk smør, 150 g svesker, 2 kviste rosmarin, 2 spsk vindrukerneolie, salt og friskkværnet peber. - Kødsnor.

Rødkål:

½ rødkålshoved, 4 spsk balsamico, 2 spsk vindrukerneolie, 2 æbler, 2 håndfulde svesker uden sten, 2 stænger kanel, 2 stjerneanis, 1 tsk stødt nellike, 4 spsk honning, salt og friskkværnet peber.

Brunede kartofler:

750 g små kartofler, 3 spsk sukker, 10 g smør.

Puds mørbraden fri for sener. Rids sværen på slaget i harlekintern. Vask æblerne, skræl dem, fjern kernehuset, skær æblerne i grove tern. Sauter æblerne i lidt smør sammen med svesker og rosmarin. Krydr med salt og peber.

Læg slaget med sværen nedad og fordel æble-/sveskekomportten ovenpå. Læg de rensede mørbradstykker i en af siderne og rul slaget omkring mørbraden. Snør rullen med kødsnor, men ikke så stramt, at komportten bliver presset ud.

Brun stegen godt på panden i lidt vindrukerneolie og krydr med salt og peber. Sæt stegen på rist i ovnen ved 180 grader og steg til kernetemperaturen er 65 grader og sværen er gylden og sprød. Husk at sætte en bradepande under stegen til at opsamle sky og afsmeltet fedt. Lad derefter stegen hvile på risten i 10 minutter. Tænd grillen i ovnen og grill stegen på alle sider i ca. 1 minut, så den bliver ekstra sprød.

Brug skyen fra drypbakken til sovs. Si fedtet fra og brug skyen til en klassisk opbagt sovs.

Sovs (regn med 1 dl pr. person): Fedtstof (det frasiede fedt fra stegen og/eller smør), mel, sky (evt. suppleret med bouillon).

Smelt fedtstof i en passende gryde. Tilsæt mel og pisk til fedtet er opsugt og opbagningen er glat. Tilsæt halvdelen af væsken lidt ad gangen under piskning, til opbagningen er glat, klumpfri og i kog. Tilsæt resten af væsken ad et par gange under piskning. Lad sovsen koge mindst 5 minutter, indtil melsmagen er væk.

Rødkål: Snit rødkålen fint, svits den i vindrukerneolie og krydr med salt og peber. Tilsæt balsamico og lad den koge helt væk. Skræl æblerne, fjern kernehus

og skær i grove tern, som kommes i kålen sammen med grofthakkede svesker, kanel, stjernanis, stødt nellike og honning.

Lad kålen koge under låg ved svag varme i 1-1½ time, indtil den er mør. Rør i gryden nogle gange undervejs. Fjern kanelstang og stjerneanis før servering.

Brunede kartofler: Kog og pil kartoflerne og lad dem blive helt kolde.

Kom sukker på en pande og smelt det ved middelstærk varme, indtil det er lysebrunt. Tilsæt smørret og lad det smelte. Hæld kartoflerne på panden og vend dem, indtil de er brune over det hele. Kartoflerne bliver bedst, hvis de bruges lige før servering.

Server flæskestegen med rødkål, sovs og brunede kartofler.