



Recept av Richard Bornefors.

Gödkalvrygg "sous-vide 56" med potatisstomp, friterad lök och äppelcidersky.

Gaggenau-produkt: vakuumlåda, kombiångugnen, Teppan Yaki

Förberedelser: 45 minuter

Tillagning: 4 timmar

Vila innan servering: 10 minuter

Ingredienser 4-6 personer:

Gödkalvrygg

500-600 g gödkalvrygg

smör

Äppelcidersky

8 vitpepparkorn (förvällda i ånga vid 100% ånga och 100°C i ca 20 minuter)

50 g rörsocker

4 dl kalvfond

2-3 msk äppelcidervinäger

Potatisstomp

1 kg tvättade Amadine-potatis med skal

2-3 dl grädde

200 g urkärnade och skivade Kalamata-oliver

200 g strimlade, saltorkade tomater

salt
svartpeppar
100 g riven färsk parmesan

Friterad lök

3-4 dl rapsolja
4 skalade och tunt hyvlade schalottenlökar
1 dl siktat mjöl
2 äggvita
1 msk vatten
ströbröd eller panko

Garnering

blomsterkrasse

Tillagning

Skär bort senor från gödkalvryggen och undvik att skära bort fett. Gnid in med salt och lägg i vakuumpåse samt förslut på läge 3 i vakuumlådan.

Sätt kombiångugnen på sous-vide-läge och 56 °C. Lägg in köttet på ett perforerat bleck och sätt tiden på 3,5 timmar.

Krossa den förvällda vitpepparn i en kastrull och smält ihop med rörsockret. När allt smält ihop som en karamell tillsätt kalvfonden. Smaka av med äppelcidervinäger och salt. Låt såsen koka ner till en simmig konsistens.

Dela potatisen och lägg dem på ett perforerat bleck. Sätt kombiångugnen på 100 % ånga och 100 °C. Sätt tiden på 25 minuter. Stick potatisen och kolla att de är klara. Lägg potatisen i en gryta och "stompa" med en träskek. Tillsätt grädde, oliver och soltorkade tomater.





Smaka av med salt och svartpeppar. Håll varmt på hällen. Innan servering tillsätt parmesan.

Häll rapsolja i en kastrull och koppla koksensorn till hällen. Sätt på 160 °C. Skiva den skalade löken på mandolin eller tunt med kniv. Vispa äggvita och tillsätt vatten. Vänd löken i mjöl, sedan i äggvita, sedan i panko och friterade dem gyllenbruna. Låt rinna av på papper.

Värm upp Teppan Yaki eller stekpannan till 180 °C. Ta ut köttet från påsen och torka av med papper. Lägg smör på Teppan Yaki och lägg köttet på. Det ska få en rejäl stekyta. Låt köttet vila i 10 minuter på ett galler så eventuell vätska kan rinna av.

Skär upp köttet och servera på varma tallrikar med potatisstompen, den friterade löken och äppelcidarskyn. Garnera med blomsterkrassen.

