



Opskrift af kokken Richard Bornefors.

Kalveryg "sous-vidé 56" med grov kartoffelmos, stegte løg og æblecidersky.

Gaggenau-produkt: vakuumsuffe, kombidampovn, Teppan Yaki

Forberedelse: 45 minutter

Tilberedning: 4 timer

Lad stå inden servering: 10 minutter

Ingredienser 4-6 personer:

Kalveryg

500-600 g kalveryg

smør

Äppelcidersky

8 hvide peberkorn (blancheret ved 100% damp / 100 °C i ca. 20 minutter)

50 g rørsukker

4 dl kalvefond

2-3 spsk. æblecidereddike

Grov kartoffelmos

1 kg vaskede Amandine-kartofler med skræl

2-3 dl fløde

200 g udstenede Kalamatas-oliven i skiver

200 g soltørrede tomater i strimler

salt
sort peber
100 g friskrevet parmesan

Stegte løg

3-4 dl rapsolie
4 pillede og fintsnittede skalotteløg
1 dl sigtet mel
2 eggehvide
1 spsk. vand
brødkrummer eller panko

Pynt

blomsterkarse

Tilberedning

Fjern eventuelle sener fra kalveryggen, men undgå at fjerne fedt. Gnid kødet med salt, læg det i vakuumposen, og forsegl posen på niveau 3 i vakuumsuffen.

Indstil kombidampovnen til sous-vide og 56 °C. Kom kødet i en perforeret bradepande, og indstil tiden til 3,5 time.

Knus de blancherede hvide peberkorn i en gryde, tilsæt rørsukkeret, og lad det smelte. Når det er helt smeltet til karamel, tilsættes kalvefonden. Smag til med æblecidereddike og salt. Lad saucen koge ind til en tyktflydende konsistens.

Halver kartoflerne, og læg dem på en perforeret bradepande. Indstil kombidampovnen på 100% damp og 100 °C. Indstil tiden til 25 minutter. Stik i kartoflerne for at tjekke, om de er færdige. Læg kartoflerne i en gryde, og mos dem groft med en træske. Tilsæt fløde, oliven og soltørrede tomater.





Smag til med salt og sort peber. Hold kartoffelmosen varm på pladen. Tilsæt parmesan inden servering.

Hæld rapsolien i en gryde, og forbind kogesensoren til kogetoppen. Indstil den til 160 °C. Snit de pillede løg på et mandolinjern, eller skær dem i tynde skiver med en kniv. Pisk æggehviden, og tilsæt vand. Vend løgene først i mel, dernæst i æggehvide og til sidst i rasp, og steg dem gyldenbrune. Lad dem dryppe af på køkkenrulle.

Opvarm Teppan Yaki eller stegepanden til 180 °C. Tag kødet ud af posen, og tør af med køkkenrulle. Kom smør på Teppan Yaki, og læg kødet på. Det skal brunes grundigt. Lad kødet ligge på en rist i 10 minutter, så eventuel væske kan løbe af.

Skær kødet op, og server på varme tallerkener med den grove kartoffelmos, de stegte løg og æbleciderskyen. Garner med blomsterkarse.

