



Oppskrift av Richard Bornefors.

Gjøkalvrygg «sous-vide 56» med potetstomp, fritert løk og eplesidersjy.

Gaggenau-produkt: vakuumsuff, kombidampovn, Teppan Yaki

Forberedelser: 45 minutter

Tilberedning: 4 timer

La hvile før servering: 10 minutter

Ingredienser 4-6 personer:

Gjøkalvrygg

500-600 g gjøkalvrygg

smør

Eplesidersjy

8 hvitpepperkorn (forvellet i 100% damp / 100 °C ca. 20 minutter)

50 g rørsukker

4 dl kalvefond

2-3 msk eplesidereddik

Potetstomp

1 kg vaskede Amandine-poteter med skall

2-3 dl fløte

200 g utkjernede og skivede Kalamata-oliven

200 g soltørket tomat, strimlet

salt
sortpepper
100 g revet fersk parmesan

Fritert løk

3-4 dl rapsolje
4 skrellede og tynt høvlede sjalottløker
1 dl siktet mel
2 eggehviter
1 ss vann
brødsmuler eller panko

Garnityr

blomsterkarse

Tilberedning

Skjær bort sener fra gjøkalvryggen. Unngå å skjære bort fett. Gni inn med salt, og legg i vakuumpose og lukk på innstilling 3 i vakuumskuffen.

Sett kombidampovnen i sous-vide-modus og 56 °C. Legg inn kjøttet i en perforert form og sett tiden på 3,5 timer.

Knus den forvellede hvitpeperen i en kjele, og smelt sammen med rørsukkeret. Når alt har smeltet sammen som en karamell, tilsetter du kalvefond. Smak til med eplesidereddik og salt. La sausen koke ned til en tyktflytende konsistens.

Del potetene og legg dem på en perforert form. Sett ovnen på 100% damp og 100 °C. Sett tiden på 25 minutter. Sjekk om potetene er klare. Legg potetene i en gryte og mos dem med en treskje. Tilsett fløte, oliven og soltørkede tomater.





Smak til med salt og svart pepper. Hold det varmt på platetoppen. Før servering tilsetter du parmesan.

Hell rapsolje i en gryte og koble termometeret til kokeplaten. Still inn på 160 °C. Skjær den skrellede løken i skiver med en mandolinhøvel eller tynt med en kniv. Visp eggehvite og tilsett vann. Vend løken i mel, deretter i eggehvite og panko og stek dem gyllenbrune. La renne av på papir.

Varm opp Teppan Yaki eller stekepannen til 180 °C. Ta kjøttet ut av posen og tørk av med papir. Ha smør på Teppan Yaki og legg i kjøttet. Det skal få en solid stekeoverflate. La kjøttet hvile i 10 minutter på en rist, slik at eventuell væske kan renne av.

Skjær kjøttet og server på varme tallerkener med potetmos, stekt løk og sky laget eplėsider. Pynt med blomkarse.

