

Kalveculotte med løgpuré. friteret løg, bagte gulerødder og peber sauce

ca. 1,2 kg kød
salt
Løg puré
1 kg salatløg
3 stk skalotteløg
3 fed hvidløg
1/2 dl hønsebouillon
1 dl creme fraiche 38%
salt, peber, olie
revet muskat nød

Friteret løg
løg ringe
mel
æg
panko rasp
olie, salt og peber

2 stk gulerødder pr person
2 stk skalotteløg
2 spk revet ingefær
2 spk timian blade
1 spk røget salt
1 1/2 dl æble juice

Sauce
2 stk skalotteløg
3 red hvidløg
2 spk grøn peber
1/2 dl mørk balsamico
2 spk iomai pure
2 dl rødvin
6 dl mørk fond
25 gr smør
salt, peber, olie

Kød Skær sener fra undersiden af kødet, rids fedtet med en skarp kniv uden at skære ned i kødet, Salt kødet kom det op i et ildfast fad sættes i en forvarmet ovn ved 180 g varmluft i 10 min, tages ud hviler i 10 min ind igen 10 min hviler 10min, ind igen ca 15 min, tages ud pak kødet ind i flere lag stanniøl hviler i 30 min.

Ved servering skæres kødet ud i tynde skiver

Løg pure Pil salatløgene skæres i skiver- ikke for tynde. Tag 12-18 pæne store løg ringe fra til friteret løg, rens og hak skalotteløg og hvidløg Kom resten af løgene, hvidløg og skalotteløg i en gryde og sauter af og kom derefter hønse fond på lad det simre under svag varme til de er møre, blend løgene tilsæt creme fraiche smag til med salt, peber og revet muskatnød.

Gulerødder Skræl gulerødderne så de bliver ensartede og del dem på langs, pil skalotteløg hak dem fint vendes med salt, revet ingefær og timian blade, vend gulerødderne i blandingen og kom det op i et ildfast fad, tilsæt æblejuice sættes i en forvarmet ovn ved 180 grader i ca 30 min til de er møre men faste, vend rundt i gulerødderne hver 10 min. Hvis al væden er fordampet kom lidt ekstra æble juice ved. Luges ved servering_

Sauce Pil løgene hakkes fint knus peberkornene, sauterer af i en gryde kom balsamico på vend tomat pure i og tilsæt rødvinen. Lad det koge ned til halvdelen tilsæt fond lad det simre til der er ca 5 dl, sigt saucen kog det ned til det har en sauce konsistens.

Ved servering lun saucen op pisk koldt smør i smages med salt og peber

Friteret løg ringe Vend løg ringe i mel, æg og panko rasp, friteres på en pande med olie kun få stykker ad gangen, kom dem op på køkkenrulle