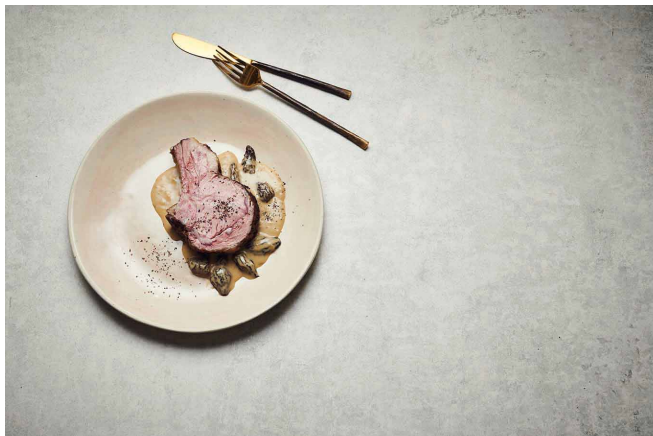




Kalvekotelet

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 30 Min.
Tilberedningstid 2 Timer
Portioner 4
Apparat CombairSteamer V6000 fra 2021

Mør kotelet med morkelsauce

Kalvekotelet

800 g hel kalvekotelet
stegesmør til bruning
en smule salt
en smule peber

Morkelsauce

100 g morkler, eller 30 g tørrede morkler, lagt i blød, dryppet af
1 skalotteløg, hakket
1 hvidløgsfed, presset
stegesmør til braisering
50 ml cognac
400 ml kalvefond
250 ml piskefløde
1½ spsk majsstivelse
en smule salt
en smule peber
en smule citronsaft

Anretning

en smule Fleur de Sel





Kalvekotelet

Kom godt med salt på kødet. Opvarm stegesmørret på en stegepande. Brun kødet på alle sider ved god varme, og tilsæt peber. Anbring kødet på en ovnrisk på den midterste hylde. Anbring en bradepande med bagepapir på den nederste hylde. Sæt et stegetermometer i det tykkeste sted på kødet, og forbind det med ovnen.

Steg kødet ved svag varme med en kernetemperatur på 59 °C i 2 timer.

Morkelsauce

Skær morklerne i kvarte, vask dem og lad dem dryppe godt af. Braiser morkler, skalotteløg og hvidløg i stegesmør ved middel varme i en lille pande. Må ikke blive mørke.

Tilsæt cognac, og kog den ind til det halve. Rør kalvefond, piskefløde og majsstivelse sammen, hæld det i panden og lad det koge op under jævnlig omrøring. Kog sauceen ind til den ønskede konsistens ved middel varme. Smag til med salt, peber og citronsaft.

Anretning

Skær kødet i skiver. Drys en smule Fleur de Sel over skiverne, og server dem sammen med sauceen.

Tilberedelsestrin

Mørning, indtil tilberedningstemperatur er 59 °C (maks. 2 Timer)

Tilbehør

Ovnrisk

Bradepande

Stegetermometer

