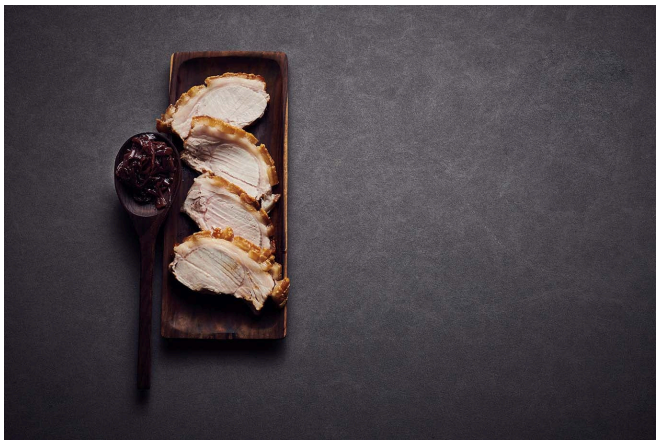
Kamsteg

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	1 Timer
Hviletid	1 Timer 10 Min.
Tilberedningstid	1 Timer 30 Min.
Portioner	4
Apparat	CombairSteamer V6000 fra 2021

Svinesteg med balsamico-skalotteløg

Kamsteg

800 g svinekoteletter med svær

2 tsk salt

Aceto-skalotteløg

500 g skalotteløg, skrællet, i tynde strimler

500 ml portvin

100 ml aceto balsamico

4 spsk sukker

½ spsk majsstivelse

en smule salt

en smule peber

Anretning

en smule Fleur de Sel

Kamsteg

Skær tern i sværen med en dybde på ca. 5 mm med en køkkenkniv. Gnid sværen med salt, og lad den hvile i 1 time ved stuetemperatur.

Forvarm ovnen med grill-varmluft til 230 °C.

Anbring kødet på en ovnrist på den øverste hylde. Anbring en bradepande med bagepapir på den midterste hylde. Sæt et stegetermometer i det tykkeste sted på kødet, og forbind det med ovnen. Steg kødet i 20 minutter.

Reducer varmen til 120 °C, og steg kødet færdigt ved en kernetemperatur på 65 °C.

Lad kødet hvile i mindst 10 minutter, inden det skæres i skiver.

Aceto-skalotteløg

Giv alle ingredienserne et opkog i en gryde sammen med majsstivelsen, og lad retten småkoge under låg ved svag varme i ca. 1 time. Tag låget af og lad retten småkoge, indtil væsken har en konsistens som sirup. Smag til med salt og peber.

Anretning

Skær kødet i skiver. Strø en smule Fleur de Sel over skiverne, og server sammen med aceto-skalotteløg.

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet til 230 °C i grill-recirkulationsluft

Handling

grill-recirkulationsluft 230 °C i 20 Min.

(For)varm ovnrummet til 120 °C i grill-recirkulationsluft

Tips

Stil en tom ovnfast beholder på bradepanden under kødet for at opfange fedtet, der drypper fra kødet.

Tilbehør

Ovnrist

Bradepande

Stegetermometer

Yderligere oplysninger

Oprettet den	12.04.2023