

Oppskrifter 15.11.2008 - Klubbmøte hos Jan Kåre

Honningsvin

1 stykke svinenakke, ca. 1,2 – 1,5 kilo

Olje og smør til steking

1 hvitløk

1 liten bunt rosmarin, salvie eller timian

2 laurbærblad

Salt og pepper

150 g mild lynghonning

2 kanelstenger, delt i to

6 stjerneanis

1 ss korianderfrø

1 ss einebær

1 ss hvitpepper

1 ss grønn kardemomme

½ dl sherryeddik

1 sitron (saft og skall)

2 kg grovt havsalt

20 små poteter (mandel, roseval, ringeriks, etc.)

Vi koker honningen og alle aromatene til passende tykk konsistens på svak varme.

Vi krydrer svinenakken og steker på alle sider i en jerngryte med aromatene og hele, uskrelte hvitløkfedd. Vi intervallsteker i ovnen 2 x 20 minutter på ca. 200 grader.

Vi øser honningglasuren over svinenakken og steker ytterligere ca. 20-30 minutter, men nå på svakere varme, ca. 150 grader, og øser honningmiksturen over kjøttet jevnt og trutt. Deretter tar vi kjøttet ut av jerngryten, stiller det over i en pyrex cocotte og holder det varmt.

Vi koker ut jerngryten med sherryeddik, 3-4 kopper vann samt saft og skall fra en sitron. Vi lar dette koke ca. 15 minutter til en passende saus, siler av og holder det varmt i en kasserolle. For ytterligere picante-dulce aksent på sausen kan vi finhakke litt cornichons, en liten rød mild chili eller piquillos.

I en ildfast form stiller vi små, vaskede poteter på et lag av havsalt, og dekker deretter opp med salt. Sørg for å ha mye havsalt i hus og hytte. Det kan også brukes til å strø foran inngangsdøren.

Vi baker i oven ca. 40 minutter, parallelt med svinenakken. Vi knuser saltskorpen i det øyeblikk vi skjærer kjøttet i skiver. Vi snitter opp purreløk og smørdamper denne til kompottkonsistens, og vi finhakker litt rødløk og topper med den.

Drikke

Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese 2004