

Oppskrifter 10.5.2014 – Klubbmøte hos Sigurd

Kalvestek med pinjekjerner og skogsopp

Denne oppskriften var opprinnelig med ytrefilet. Vi valgte å bruke en bogstek, og kjøre den i en Sous-Vide maskin, i stedet for i ovn.

1,2 kg ytrefilet av kalv (*alternativt bogstek, lårstek eller annen stek*)

200 g aromasopp og noe steinsopp

2 dl rømme

200 g sukkererter

100 g rød paprika

Soltørkede tomater

100 g gorgonzola

50 g parmeggiana reggiano (parmesan)

100 g pinjekjerner

1 bunt basilikum

3-4 dl melk

Pepper

Salat

Røde steinfrie druer

Frisk timian

Asparges

Brett ut fileten. Fyll med brunet sopp (hakkert, innkokt med rømme, og smakt til med salt og pepper). Surr inn, brun godt på alle sider og etterstek på 220 grader i ovnen i ca. 20 minutter til steken har en kjernetemperatur på 58-59 grader.

Alternativt: Skjær lommer i steken, og fyll den med brunet sopp (hakkert, innkokt med rømme, og smakt til med salt og pepper). Vakuumer, og legg i Sous-Vide på passe temperatur og tid. Vi hadde en bogstek som ble kjørt på 59 grader i ca. 2 døgn. Brun den på høy varme i smør og olje på en panne når den er ferdig.

Rist pinjekjerner gylne og legg til side. Smelt gorgonzola i melken og riv i parmesanen. Smak til med pepper og evt. salt. Rør inn hakkede basilikumblader og soltørkede tomater i det du tar sausen av varmen. Bland så i en del av pinjekjernene, men spar på noen som du drysser over den ferdige sausen.

Stek asparges i en panne med smør, salt og pepper. Fres paprika og hakkede sukkererter i panne, gjerne med litt sukker.

Anrett kjøttet pent på sukkerert/paprikablandingen. Legg på tempererte druer og asparges og hell sausen rundt. Dryss lett med finhakkert timian og pinjekjerner.

Drikke

Produttore del Barbaresco, 2009