

# LÆKRE OPSKRIFTER TIL JUL & NYTÅR

## FLÆSKESTEG AF SVINEKAM MED SPRØD SVÆR OG TRADITIONELT TILBEHØR

Beregnet til: Hovedret til 6 personer  
Tilberedningstid: 1 3/4 time

### INGREDIENSER

1,2-1,5 kg svinekam uden ben  
1-1 1/2 spsk groft salt  
Evt. 2-3 laurbærblade

### Flæskestegsauce

4-6 dl sky fra flæskestegen, bouillon, fond, vin eller sky fra stegeben  
2 spsk hvedemel eller  
3 spsk majsstivelse  
Salt og peber  
Evt. kulør

### Gammeldags rødkål

1 lille rødkål, ca. 1 kg  
25 g smør  
1 dl eddike  
2 dl sød ribssaft  
1-3 spsk sukker

### Brunede kartofler

3/4 kg små kartofler  
5 spsk sukker  
2 spsk smør

### Tilbehør

Evt. kogte kartofler

### FREMANGSMÅDE

Bed slagteren skære stegen af det stykke af kammen, som går fra mørbradenden og op til 5. ribben – uden mørbradklods.

Rids sværen helt ned til kødet med 1/2 cms mellemrum - men undgå at rids i selve kødet. Har slagteren rids stegen, så gå den efter. Nogle gange er ridsningen ikke dyb nok – især ikke i siderne.

Vær omhyggelig med at få salt ned mellem alle sværene. Stik laurbærblade ned mellem sværene eller læg dem under kødet.

Læg stegen på en rist i en lille bradepande, så sværen ligger så lige som muligt. Læg sammenkrøllet stanniol eller et stykke skrællet kartoffel under stegen, hvor den er tyndest, for at få sværen til at ligge helt vandret.

Hæld 1/2 l vand i bradepanden og sæt stegen midt i en kold ovn. Tænd ovnen på 200 grader og lad stegen stå i ca. 1 1/2 time.

### Sådan bliver kødet saftigt og sværen sprød:

Stik et stegetermometer ind midt i kødet. Mærk om sværen er sprød, når centrumtemperaturen er 55 grader. Hvis sværen er sprød: Fortsæt stegningen ved 200 grader, indtil centrumtemperaturen er 65 grader. Hvis sværen ikke er sprød: Skru ovnen



op på 250 grader, indtil centrumtemperaturen er 65 grader. Hold øje med at sværen ikke bliver for mørk. Tag stegen ud af ovnen. Brug skyen til sauce - se opskriften på flæskestegsauce.

### Flæskestegsauce

Si skyen op i en gryde, lad den stå et øjeblik og skum så overfladen fri for fedt. Supplér evt. skyen med bouillon, fond eller vin. Ryst vand og hvedemel fri for klumper i en melryster eller udrør majsstivelse i vand. Kog skyen og tilsæt jævningen i en tynd stråle under konstant omrøring. Sauce skal herefter koge ca. 5 minutter, hvis der er brugt mel og 3 minutter, hvis der er brugt majsstivelse. Smag til med salt og peber og tilsæt evt. kulør.

### Gammeldags rødkål

Snit kålen fint og svits den i smør i en gryde. Tilsæt eddike når kålen er faldet lidt sammen. Kog ved kraftig varme nogle minutter uden låg. Tilsæt ribssaft og 1 tsk salt og læg låg på gryden. Kog kålen ved svag varme i ca. 1 time. Smag til med sukker og evt. mere salt.

### Brunede kartofler

Kog kartoflerne og pil dem evt. dagen i forvejen. Hæld varmt vand over kolde kartofler og lad dem stå i 5-10 minutter. Hæld vandet fra. Smelt sukkeret på panden til det er lysebrunt. Tilsæt smør og derefter kartoflerne. Skru evt. ned for varmen så karamellen ikke bliver for mørk. Bliver der skruet for meget ned, bliver karamellen stiv og vil ikke sætte sig på kartoflerne. Vend forsigtigt kartoflerne hele tiden til de bliver pænt lysebrune over det hele.

### ENERGIFORDELING OG -INDHOLD PR. PERSON

**Med fedtkant**  
Protein 27%  
Kulhydrat 34%  
Fedt 39%  
4390 kJ = 1055 kcal

**Uden fedtkant**  
Protein 31%  
Kulhydrat 39%  
Fedt 30%  
3825 kJ = 920 kcal

### TIPS

- Flæskesteg af nakkekam steges som svinekam. Dog stilles kødet nederst i ovnen - og stegetiden er 2-2 1/2 time. Centrumtemperaturen skal være 80 grader
- Hvis stegen ikke skal spises straks, pakkes den i stanniol indtil servering
- Flæskesteg - stegt ved lav temperatur - Det er nødvendigt at bruge et stegetermometer, da stegetiden varierer meget fra ovn til ovn. Gør stegen klar som beskrevet ved flæskesteg af svinekam. Stik et stegetermometer ind midt i kødet. Stil den midt i en kold ovn. Tænd ovnen på 100 grader. Når centrumtemperaturen er 50 grader, skrues ovnen op på 250 grader, indtil centrumtemperaturen når 65 grader. Hold øje med at sværen ikke bliver for mørk.
- Kog rødkålen dagen før.
- Kog og pil kartoflerne til brunede kartofler dagen før.

Foto: René Riis



## TYNDSTEGSFILET MED JORDSKOKKER, SALAT OG SKUMMENDE HVIDLOGS-CHAMPAGNECREME

Beregnet til: 6 - 8 personer  
Tilberedningstid: Ca. 2 timer

### INGREDIENSER

1 tyndstegsfilet, 1,5-2 kg  
Salt og peber

300 g friske kastanjer (spiseklare kastanjer kan fås i visse specialbutikker)  
100 g hasselnøddekerner

### Jordskokke-, æblefad

600 g jordskokker  
6 æbler, 600 g gerne Rød Aroma eller lignende  
1 spsk olie, gerne koldpresset rapsolie  
1 spsk sukker  
1 tsk salt  
2 spsk æbleeddike eller anden frugteddike

### Syrnede løg

100 g skalotteløg  
3 spsk æbleeddike eller anden frugteddike  
1 tsk sukker  
1 tsk salt

### Champagnecreme

1/2 l piskefløde  
2-4 fed hvidløg  
2 dl champagne

100 g rød Mangold salat  
1 stort bundt persille gerne bredbladet

### FREMANGSMÅDE

Tænd ovnen på 200 grader. Skær et kryds i hver kastanje. Sæt kastanjerne med krydset opad i et ovnfast fad, når ovnen er varm. Bag dem i ca. 20 minutter. Bag nødderne med de sidste 3 minutter. Tag fadet ud og sæt det til side. Skru ovnen ned til 100 grader. Skrub jordskokkerne med en stiv

børste. Skær æblerne i 6 både og jordskokkerne i mundrette stykker. Bland med olie, sukker, salt og eddike i et ovnfast fad. Sæt fadet i ovnen i 15-20 minutter til æbler og skokker er møre, men stadig har "bid".

Skær skalotteløg i meget tynde skiver, hæld eddike, sukker og salt på. Bland det godt og sæt det til side.

Varm piskefløde og hele fed hvidløg i en gryde. Kog ved svag varme uden låg til 1/3 er kogt væk. Det tager 10-15 minutter. Blend med en stavblender og smag til med salt og peber. Sæt det til side.

Fjern sølvsenen på stegen, hvis slagteren ikke har gjort det. Rids fedtkanten. Dup kødet tørt med køkkenrulle med køkkenrulle. Krydr med salt og peber. Varm panden op til god varme.

Læg stegen på panden med fedtsiden nedad, når panden er varm nok. Brun den godt på alle sider, 10-12 minutter. Sæt et stegetermometer i, og steg i ovnen ved 150 grader til en centrumtemperatur på 58-60 grader. Så er stegen rosa indeni. Det tager ca. 50 minutter. Pil kastanjerne og læg dem i fadet til æbler og jordskokker. Sæt fadet i ovnen de sidste 10 minutter af kødets stegetid.

Hak persille uden stilke og bland den med Mangoldsalatbladene. Hæld væden fra skalotteløgene. Hak nødderne. Bland løg, nødder og salat. Hæld stegeskyen fra fadet i hvidlogscremen. Varm cremen op ved middel varme. Lige inden servering piskes champagnen i med en stavblender, til saucen skummer.

Opskriften er udarbejdet af Thomas Castberg. Foto: René Riis.

## TOURNEDOS MED POMMES FONDANT OG FESTLIGT NYTÅRSTILBEHØR

Beregnet til: 4 personer  
Tilberedningstid: Ca. 1 1/2 time

### INGREDIENSER

4 tournedos à 150 g af filet eller mørbrød  
2 tsk olie  
Salt og peber

30 g tørrede skovsvampe  
6 bagekartofler  
8 tynde skiver spegeskinke

### Sellericreme

1/2 knoldselleri, ca. 400 g  
3 dl piskefløde  
2 dl sød- eller letmælk  
1 dl hvedemel

### Kirsebærglace

2 dl kirsebær- eller hindbæreddike  
130 g perleløg gerne frosne  
1 spsk sukker  
3 enebær  
100 g kirsebær eller små, blå vindruer  
40 g smør

### Rugbrødsalsa

2 skiver rugbrød  
2 spsk smør  
1/2 bdt bredbladet persille  
1/2 skalotteløg  
2 tsk æbleeddike eller anden frugteddike  
1 tsk sirup eller akacie honning

### FREMANGSMÅDE

Tournedos er høje runde bøffer, få evt. slagteren til at skære dem for dig. Dup kødet tørt med køkkenrulle, krydr med salt og peber.

Varm olien på en pande ved kraftig varme. Læg bøfferne på, når olien er varm nok. Brun dem på alle sider og sæt dem til side på køl i et ovnfast fad. Tænd ovnen på 150 grader.

Læg de tørrede svampe i en skål med vand. Skær 6 sider af bagekartoflerne, så man får en firkant, det er nemmere end at skrælle den. Læg dem i en skål med vand.

Læg skinkeskiverne på bagepapir. Sæt dem i ovnen og lad dem blive helt sprøde, det tager 12-15 minutter.

Skær selleri i grove stykker. Varm fløde og mælk i en gryde ved middel varme. Kom selleri og salt i, og kog ved svag varme til sellerien er HELT kogt ud! Det tager 15-20 minutter. Blend sellericremen til den er helt glat. Tilsæt evt. vand, det skal blive en skummende sauce. Sæt den til side.

Varm eddike, perleløg, enebær, sukker og lidt salt i en gryde. Kog ved god varme til løgene er helt bløde. Tilsæt kirsebær og kog uden låg til væsken bliver tyk. Pisk smør i og smag til med salt og sukker. Stil den til side.

Varm olien på en pande ved god varme. Kom kartoflerne på, når olien er varm nok. Steg dem gyldne på alle sider. Læg dem i fadet ved siden af bøfferne. Sæt fadet i ovnen 18-20 minutter til bøfferne er rosa indeni, og kartoflerne er bløde. Skær rugbrød i små tern. Varm halvdelen af smørret på en pande ved middel varme, og rist rugbrødsternene til de er sprøde, det tager 4-5 minutter.

Hak persille og skalotteløg fint. Varm den anden halvdel af smørret på en anden pande ved kraftig varme. Hæld vandet fra svampene og rist dem sprøde på panden.

Bland rugbrød, svampe, persille og skalotteløg. Tilsæt æbleeddike og sirup, rør rundt og smag til med salt og peber.

Varm sellericremen op over middel varme. Pisk kraftigt eller blend med en stavblender. Tilsæt hvedemel og smag til med salt og peber.

Opskriften er udarbejdet af Thomas Castberg. Foto: René Riis.

