

Oppskrift

”Black and white”: Svin kotelettkappe og biff med peppersaus og bearnaisesaus, hasselbackpoteter og parmesanstekt blomkål



Svin Kotelettkappe (også kalt «pluma») er et ypperlig stykke å pannesteke med sin fine, nette størrelse. Den er svært smaksrik og marmorert, og passer ypperlig til klassikeren «Black & White».

1

Sett ovnen på 200 °C. Vask potetene godt, skjær en bit av bunnen så poteten står stødig og del i tynne skiver uten å kutte helt igjennom. (Legg ev. en spisepinne på hver side som stoppere for kniven slik at du ikke kutter igjennom.)

2

Plasser potetene i en ildfast form. Smelt smør og vend med urter. Pensle potetene med urter og smør, godt ned i sprekke. Krydre med salt og pepper og stek i ovnen i 30-35 minutter. Pensle gjerne potetene flere ganger underveis.

3

Del blomkålen i store "blomster" og del dem i skiver. Del løk i båter og vend med blomkål, timian, olje, salt og pepper. Spre utover et stekebrett og stek i ovnen på 200 °C. i ca. 12 minutter. Dryss over parmesan, vend godt og stek videre i 2-3 minutter.

4

Del ytrefilet og kotelettkappe i fire og krydre med salt og pepper. Stek raskt på alle sider i en varm panne med litt smør og olje til brunet og ønsket ferdighetsgrad. La kjøttet hvile i 5 minutter og server storfekjøttet med bearnaise og svinekjøttet med peppersaus på samme tallerken med hasselbackpoteter og parmesanbakt blomkål.

5

Kok opp oksekraften til peppersausen. Rør ut melet med et par spiseskjeer av kraften og spe inn i sausen. Ha i pepper og la sausen småkoke i ca. 5 minutter under omrøring, til tykk.

6

Tilsett fløte og smak til med salt og/eller soyasaus.

7

Smelt smør til bearnaisesausen på lav varme og la stå til melkepartiklene har sunket til bunnen. Hell av det klare smøret uten å få med melkepartiklene.

8

Finhakk sjalottløk og fres mykt i en varm kjele med litt smør. Ha i eddik, hvitvin, laurbærblad, estragon og hvite pepperkorn og kok til væsken er halvert 5-10 minutter.

9

Sil over den reduserte væsken i en glass- eller metallbolle. Sett bollen over vannbad, visp inn eggeplommene og pisk til luftig eggedosis. Spe gradvis med det klarede smøret i en tynn stråle under konstant pisking. Pisk til alt smøret er integrert og du har en tykk og luftig saus. Smak til med salt og pepper.

Tips! Om sausen skulle skille seg, kan du prøve å justere med et par spiseskjeer kaldt vann.

Produkter i denne oppskriften

Svin Kotelettkappe 2,5 Kg Fr Pk



Ingredienser

Gilde Svin kotelettkappe 400-600 g

Gilde Storfe ytrefilet 400-600 g

Salt og pepper

Peppersaus 4 dl

Bearnaisesaus 4 dl

Hasselbackpoteter

Poteter 4 stk

Smør, smeltet 4 ss

Urter, finhakket 2 ss

Salt og pepper

Parmesanbakt blomkål

Blomkål 1 stk

Rødløk 1 stk

Timian 4 kvister

Olivenolje 3 ss

Salt og pepper

Parmesan, revet 2 dl

Peppersaus

Oksekraft 4 dl

Hasselbackpoteter

Parmesanbakt blomkål

Peppersaus

Bearnaisesaus

Hvetemel	2 ss
----------	------

Hel pepper, knust 1 ss

Bearnaisesaus

Usaltet smør 250 g

Hvitvinseddik	0,5 dl
---------------	--------

Hvitvin, tørr 1 dl

Laurbærblad	1 stk
-------------	-------

Sjalottløk 2 stk

Estragon, frisk	1 ss
-----------------	------

Hvite pepperkorn, knuste 4-6 stk

Eggeplommer	3 stk
-------------	-------

Salt og pepper