

på tallriken

Slottstek med hasselbackspotatis, pressgurka & gräddsås



4 personer:

- 1,5 kg innanlår eller fransyska
- 2-3 dl vatten
- 1 msk ättika
- 2 st lagerblad
- 6 st kryddpepparkorn
- 6-7 st ansjovisfiléer (en liten burk 55 g)
- 3 msk tomatpuré
- 2 st morötter, skalade, skurna i mindre bitar
- 6 st schalottenlökar, skalade och grovt skurna
- Salt och svartpeppar

Sås:

- Skyn från köttkoken
- 3- 4 msk vinbärsgelé
- 5 dl vispgrädde
- Eventuellt salt o svartpeppar

Hasselbackspotatis:

- 500 gram potatis, mellanstor och skalad
- 2 dl ströbröd

Gör så här:

1. Salta och peppra köttet. Var inte rädd för att salta rikligt och gnid gärna in kryddorna i köttet. Bryn därefter i en stekgryta till steken fått fin färg runt om.
2. Skala lök, morötter och skär i grova bitar. Hacka ansjovisen grovt. (Spara spadet)
3. Lägg i grönsaker, ansjovis inkl lite spad, tomatpuré och fräs i ytterligare några minuter. Tillsätt kryddor och håll på ättika och vatten så att det knappt täcker. Låt sjuda utan lock i ca 2 - 2 1/2 timmar, vänd köttet några gånger. Använd gärna stektermometer. Steken ska nå en innetemperatur på 75° C.
4. Ta upp köttet och låt det vila medan såsen reds till.

Gräddsås:

1. Sila över stekskyn i en kastrull och koka ner till hälften,
2. Häll i grädden och låt småkoka i 5 minuter, smaka av med

- 100 gram smör
- Salt och vitpeppar

Snabbinlagd gurka:

- 1 gurka
- 1 msk vinäger, eller ättika
- 1 msk socker
- 2 msk vatten
- 1 knippe persilja

vinbärsgelé, salt och peppar

Hasselbackspotatis:

1. Sätt ugnen på 225 grader. Skär potatisen i tunna skivor men inte helt igenom (om man lägger potatisen i en träsked så kan man skära utan att riskera skära igenom helt).
2. Lägg potatisarna med den skårade sidan uppåt i en smord ugnssäker form. Klicka ut smör på varje potatis. Salta och peppra. Ställ in formen mitt i ugnen i 25 minuter.
3. Ta ut formen och pensla med det smälta smöret som är i pannan. Strö på ströbröd. Ös gärna potatisen med smält smör ytterligare någon gång. Ju fler gånger desto godare. Klara på 45-60 minuter eller när de är härligt gyllenbruna.

Snabbinlagd gurka:

1. Hyvla eller skär gurkan tunt och lägg i en skål. Tillsätt övriga ingredienser, blanda om och låt stå i en timme.
2. Innan servering hackas persilja och blandas med gurkan.

Servering:

Skär steken i tunna skivor. Servera med hasselbackspotatis, kokta morötter, sås, pressgurka, gelé. Även äppelchutney är gott till. ;-)