

Äppelbräserad kalvstek med cidergräddsås

Tid: Tid 120min



Gör så här

1. Krydda steken med salt och svartpeppar, bryn runt om i smör. Bryn sedan grönsaker och äppelbitar. Lägg i en gjutjärns gryta och häll på en flaska cider, fyll på med vatten så att det täcker köttet. Lägg i lagerblad och timjan. Bräsera under lock i ca 1,5 timma tills innertemperaturen är ca 70°.

2. Ta upp steken, låt grönsakerna vara kvar som redning för såsen. Häll på grädde och reducera såsen tills ca 5-6 dl återstår, mixa såsen slät med en stavmixer eller i mixerkanna, smaka av med salt och peppar.

3. Pressgurka: Skiva gurkan tunt med osthyvel eller mandolin. Lägg i en skål. Strö över saltet och blanda. Lägg ett fat och en tyngd över. Låt stå ca 30 min.

4. Blanda en lag av ättikssprit, vatten, socker, peppar och persilja. Rör tills sockret löst sig. Slå lagen över gurkan. Låt stå någon timme före servering.

Ingredienser:

1 kg kalvstek benfri
3 goda svenska höstäpplen, urkärnade och delade på 4
1 gul lök, grova bitar
1 morot, grova bitar
1 msk smör till stekning
1 fl äppelcider
2 lagerblad
1 kvist backtimjan
salt och svartpeppar
4 dl vispgrädde

PRESSGURKA:

1 gurka
3 krm salt
2 msk ättikssprit
1 dl vatten
4 msk strösocker
2 msk persilja, finhackad