

GilleKockarnas festmiddag 23.10 2015

Varmrätt



15.10 2015

Ben Wiberg

Varmrätt

- Oxkind brässerad i rödvin med palsternacka, morot och lök
- Oxtunga inlindad i savoykål tillsammans med plommonchutney, broilerleverpaté, bacon och gurka.
- Oxsvansragu (oxsvans kokas med oxfond, äppel, lök och vitlök) serverad i 'lökbåtar'
- Hasselbackspotatis
- Blomkålsfloreter, morotsstavar och ärter
- Rödvinssås gjord på oxkindsmarinaden. Alla tre komponenter serveras på en tallrik

Innehållsförteckning

| | |
|---|---|
| Brässerad kalvkind..... | 3 |
| Tunga | 4 |
| Broilerleverpaté..... | 5 |
| Plommonchutney | 5 |
| Savoykålsblad | 6 |
| Oxtunga i savoykål med plommonchutney, broilerleverpaté, bacon och gurka..... | 6 |
| Oxsvansragu..... | 7 |
| Hasselbackspotatis | 7 |
| Blomkålsfloreter, morotsstavar och ärter..... | 8 |
| Sås | 8 |

Brässerad kalvkind

45 minuter tillredning, 2,5 timmar i ugnen, 80 personer

Ingredienser:

| | |
|-----------|---------------------------|
| 16 kg | Kind av nöt |
| 0,5 kg | Skirat smör eller matolja |
| 2 kg | Palsternacka |
| 2 kg | Morot |
| 2 kg | Lök |
| 2 flaskor | Rödvin |

Torka kinderna med hushållspapper, om de har vita hinnor kvar så skär antingen bort dem eller skär skåror i dem så det blir ett korsmönster (detta hindrar att köttet böjer sig när hinnorna krymper i värmen), gnid in kinderna med salt och låt stå en stund i rumsvärme.

Värm upp en rymlig gryta och stek kinderna i skirat smör eller olja så att de får färg på båda sidorna. Stek i omgångar, sätter du för många bitar åt gången kommer de att avge vätska och då blir kinderna kokta istället för stekta.

Skär grönsakerna i grova bitar och lägg i grytan eller formarna köttet skall gräddas i. Häll några dl rödvin i formen.

Lägg de stekta oxkinderna i grytan/formen, radade så att luften kan cirkulera mellan köttbitarna, sätt lock på och brässera i ugn 150 °C, ca 2,5 timmar. Lättast bedömer du om köttet är färdig genom att känna med en gaffel. Lossar köttet lätt är det färdigt.

Lägg kinderna i förvaringskärl och kyl ned, förvara i kallt tills de skall användas.

Sila vätskan ur stekformarna och spara den till såsen.

Tunga

| | |
|----------------|-------------|
| Portioner: | 80 |
| Förberedelser: | 30 min |
| Koktid | ca 3 timmar |

| | | |
|------|--------------------|---|
| 8 kg | Oxtunga | nettovikt |
| | Salt | 3%, dvs ca 3 rågade tsk per liter vatten |
| | Kryddor till lagen | Några lagerblad, 2 st stjärnanis, 4 st nejlikor, 10 st svartpepparkorn, några vitlöksklyftor krossade, en lök halverad och en morot skuren i bitar. Eventuellt även en stjälk selleri. |

Tvätta tungan i kallt vatten med en borste, putsa bort alla fläckar av blod eller andra orenheter. Skär bort de grova bitarna vid tungans ”rot” om det inte är gjort i butiken. Lägg tungan i en kastrull och täck med kallt vatten, koka upp. Skumma eventuellt skum bort från ytan (borde inte finnas mycket om den är väl tvättad) och tillsätt kryddorna till lagen. Låt sjuda i 2,5 – 3 timmar, tungan skall kännas mör då man känner på den med en sticka. Tag tungan ur lagen och skölj den med kallt vatten. Skär sedan upp skinnet och dra av det.. Om skinnet sitter mycket hårt fast så är tungan antagligen inte kokad tillräckligt länge. När tungan är skalad så sätt den tillbaka i den heta lagen och låt den svalna i den. Tungan förvaras bäst i lagen i kylskåp, den blir bara bättre om den får dra några dagar.

Broilerleverpaté

1 timme, ca 80 personer

Ingredienser:

| | |
|--------|----------------------|
| 2,5 kg | Broiler lever |
| 1 kg | Skirat smör |
| 0,5 l | Brandy |
| ½ dl | Senapspulver |
| 1 st | Muskotnöt |
| 1 msk | Torkad timjan |
| | Salt och svartpeppar |

Stek levern på medelhög värme i smör i ca 5 minuter. Rör om levern i pannan så den blir jämnt stekt, den skall vara en aning rosa inuti så var försiktig att den inte blir överstekt.

Sätt levern i en matberedare och häll hälften av det smälta smöret över. Skölj stekpannan med brandyn och häll över levern. Tillsätt kryddorna och kör i matberedare tills du har en jämn massa. Häll massan i små skålar och häll en aning smält smör på ytan. Kyl ned.

Plommonchutney

1 timme, ca 80 personer

Ingredienser:

| | |
|--------|--|
| 4 kg | Plommon, halverade och urkärnade |
| 0,5 kg | Schalottenlökar, skalade och finskurna |
| 500 g | Syltsocker |
| 2 dl | Vinäger |
| 1 dl | Vatten |
| 2 tsk | Salt |
| 1 bit | Kanelstång |

Sätt alla ingredienser förutom sockret i en vid rymlig panna och låt sjuda tills skalen mjuknat och fruktern börjar få en syltaktig form. Tillsätt sockret och koka ytterligare ca 15 minuter. Kör med stavmixer till en slät massa, kyl ned och förvara i burk med lock.

Savoykålsblad

20 minuter, ca 80 personer

Ingredienser:

- 4 st Savoykåls huvuden, medelstora
- Salt

Lossa bladen från savoykålen och skär bort den tjocka rot delen. Sjud bladen några minuter i saltat vatten, några åt gången, låt rinna av.

Oxtunga inlindad i savoykål tillsammans med plommonchutney, broilerleverpaté, bacon och gurka

- Lägg en duk på bordet
- Lägg plastfilm på duken
- Lägg ett savoykålsblad på plastfilmen
- Skär tungan i tunna skivor och lägg ett lager av tungskivor på savoykålsbladet
- Stryk broilerleverpaté över tungskivorna
- Stryk ett tunt lager av plommonchutney över broilerlevern
- Stek baconen lätt och lägg en skiva över plommonchutney
- Skär gurkan först i hälfter, skrapa ut kärnorna och skär sedan i stavar lika långa som savoykålsbladet är brätt
- Lägg gurkan på baconet
- Rulla ihop savoykålsbladet med hjälp av duken och plasfolien. Spänn så mycket som möjligt. Ta bort duken och rulla ytterligare ihop ändorna på plastfilmen (som en karamell). Lås ändorna på plastfilmen och sätt rullen i kylan.

Till serveringen

- Lägg rullorna i en form med ett galler på botten. Häll några cm hett vatten i botten på formen, lägg lock på och ånga i ugn tills rullorna är varma. Tag rullorna ur paketen och skär i ca 1,5 cm tjocka skivor, 3-4 skivor per person. Kan hållas varma i ugn mellan uppskärningen och serveringen.

Oxsvansragu

Portioner: 80
Förberedelser: 30 min
Koktid ca 3 timmar

Ingredienser:

10 kg Oxsvans
1 kg Äpplen, skurna i fjärdedelar, kärnorna uttagna
2 kg Rödlök, grovskurna
5 st Vitlökar, klyftade och klyftorna krossade (behöver inte skalas)
4 liter Oxfond eller –demi glace
Salt, svartpeppar...
30 st Gula lökar, stora, skalade

Stek oxsvansarna så de får färg på alla sidor. Lägg dem i en form och blanda i lök, vitlök och äppel. Värm såsen och håll över. Lägg lock på och låt sjuda i ugn 100 °C tills köttet lossnar från benen (2-3 timmar).

Putsa köttet från benen och skär i bitar (om det behövs). Blanda med litet av såsen, krydda och låt sjuda i en kastrull tills konsistensen är tjock. Sila resten av såsen och blanda med såsen från oxkinderna.

Till serveringen

Halvera de gula lökarna och ånga dem eller sjud dem i vatten så att skalena blir mjuka och lossnar. Lossa försiktig lökskivorna från varandra så att du för ”lökbåtar” fyll de större lökbitarna med ragun och lägg en mindre lökbit som lock på. Vänd upp och ned och lägg på en form. Kyl ned tills de skall användas.

Värm i ugn och servera.

Hasselbackspotatis

1 timme, ca 80 personer

Ingredienser:

10 kg Potatis, fast, ca 80 st stora potatisar
Salt
Skirat smör

Skala potatisen och skär täta skårar i den utan att skårorna går för djupt. Det här går lättast med att hålla knivspetsen nedåt så att den tar i innan potatisen blivit genomskuren.

Skölj potatisen i kallt vatten och torka den. Pensla den med skirat smör och strö ett tunt lager salt över potatisen. Grädda i förvärmad ugn 160 °C tills potatisen är genomstekt, 30-40 minuter. Pensla med skirat smör och kyl tills den skall serveras.

Blomkålsfloreter, morotsstavar och ärter

Ingredienser:

| | |
|--------|-------------------|
| 3 kg | Blomkål |
| 3 kg | Morötter |
| 2,5 kg | Ärter, små frusna |

Skär blomkålen i floretter och morötterna julienne (tunna stavar). Blanchera i kokande saltat vatten 3-4 minuter och kyl sedan snabbt. Blanchera i små satser så att vattnet inte kyls för mycket när grönsakerna sätts i.

Värm i ugn med smör och salt innan servering.

Koka snabbt upp ärterna just före servering.

Sås

Värm upp såsen från oxkinderna och oxsvansragun, avsmaka, justera kryddningen och red vid behov.