



Confiteret gris med bagte rødbeder og pandesauce



2 personer



ca. 1 dag (hviletid) - 9,5 timer



Édition 1 - Michelin

Ingredienser:

- 1 kg svinebryst med svær
- 1 liter rapsolie
- 4 fed hvidløg
- 6 laurbærblade
- Frisk timian og salt

Bagte rødbeder:

- 5 rødbeder
- Olivenolie
- Balsamico el. æblecidereddike
- 2 spsk honning
- Frisk timian, salt og peber

Pandesauce:

- 2 spsk sky/fedt fra svinebryst/confit
- 1 dl æblemost
- 2 dl fond (kyl. el. gris)
- 50 gr koldt smør
- Salt/peber

Jævning:

- 1 tsk med top maizena
- 2 spsk iskoldt vand

Confiteret svinebryst: Gnid kødet med salt. Læg det i en ovnfast form med alle krydderier og dæk kødet helt med olie og hele fadets top med stanniol. Giv det 8 timer ved 100 grader alm. ovn m. over/under-varme. Tag kødet forsigtigt op, køl det af under pres mellem 2 skærebrætter med et ildfast fad oven på, så det er ensartet formet til udskæring. Gem 2 spsk af olien.

Sæt nu på køl til næste dag. Skær i firkantede stykker og rids svær. Smid smør på, som du skal bruge til saucen, og tilsæt den gemte confit-olie. Steg på en pande med svær nedad, som er varmet op til 7 ud af 10 på dit komfur, til det er sprødt. Vend og steg kødsiden (det hele tager ca. 15 min). Vær forsigtig, så kødet ikke falder fra hinanden.

Bagte rødbeder: Skræl rødbeder, skær i både og vend i olivenolie, salt og peber. Dryp med honning, balsamico el. æblecidereddike og top med frisk timian. Pak rødbederne ind i stanniol, så det holder på dampen. Bag rødbederne i 160 grader almindelig ovn med over/under-varme i 1,5 time.

Pandesauce: Tag kødet af panden og behold al fedt derpå. Tilsæt fond og æblemost. Lad saucen reducere til smagen er intens. Tilsæt maizenajævning og pisk til den tykner og smag til med salt/peber. Hæld gerne saucen gennem en si før servering, så du får en flottere finish.

Anret som på billedet. Velbekomme & skål!

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

