

Badsturøkt kjelår med ovnsbakte grønnsaker og dampet kål



Badsturoyking gir et saftig og mørt kjøtt med en pikant røyksmak. Kjelåret er saltet, einebærrøkt og varmebehandlet ved steaming.

Porsjoner: 6-8

Kjelår

- Ca. 2 ½ kg badsturøkt kjelår

Ovnsbakte grønnsaker:

- 300 g pastinakk i grove staver
- 300 g gulrot i grove staver
- 300 g kålrot i grove staver
- 300 g fennikel
- ½ dl olivenolje
- ½ ts salt
- ¼ ts pepper
- ½ sitron
- 2 kvister frisk rosmarin

Dampet kål:

- 1 kålhode
- 1 ss revet ingefær
- 1 ts salt
- ¼ ts pepper
- 3 ss smør

Rødvinsaus:

- 7 ½ dl rødvin
- 3 stk sjalottløk
- 7 ½ dl oksekraft
- 150 g usaltet smør
- ¾ ts salt
- ¾ ts nykvernet pepper

Slik gjør du

1. Skjær tynne skiver av det badsturokte låret og anrett på et fat. Dette serveres kaldt.
2. Skrell rotgrønnsakene og kutt dem i passende biter. Ha dem i en stekeform. Hell over olivenolje, salt, pepper, saften av en halv sitron og noen kvister med rosmarin. Stekes i ovnen med folie over på 180 °C i ca 60 min. Ta av folien og stek i 10 min til for å få stekefarge på grønnsakene.
3. Kålen kuttes i båter som fortsatt henger sammen i stilkene. Legg båtene i en kasserolle, ha ingefær, salt, pepper og smør over og tilslutt vann til ca 1 cm opp i kjelen. Kålen dampes under lokk i ca 10 min.
4. Skrell og finhakk løken. Ha den i en gryte, tilsett rødvin, og kok det inn til 1/4 (til det får en "marmelade" konsistens), dette tar minimum 30 minutter. Tilsett kraft og kok det inn til halv mengden, ca. 15 minutter. Sil, og rør inn kaldt smør. Smak til med salt og pepper.

Opprinnelse til oppskrift: Tuddal Høyfjellshotell