

Røkt geitlår med ovnsbakte poteter, sylta sopp, glasert kålrabi og rødvinsjy

Røyking og langtidssteking gir et saftig og mørt kjøtt med en pikant røyksmak. Geitlåret er saltet, røkt og varmebehandlet ved lav temperatur i mange timer.

Til 10 personer:

Geitlår

- Ca. 1,2 kg røkt geitlår

Ovnsbakte poteter

- 2 kg små mandelpotet
- Rapsolje (ca 1 dl)
- Maldonsalt (ca 5 ss)

Syltede sjampinjonger:

- 1,2 kg sjampinjonger
- 8 sjalottløk
- 6 dl vann
- 4 dl eddik (7%)
- 4 dl sukker
- 12 knuste nellikspiker
- 16 knuste sorte pepperkorn
- 8 laurbærblad
- 5-6 kvaster fersk timian
- 200 gr valnøtter

Glaserte kålrotstaver:

- 1,5 kg kålrot
- 150 gr smør
- 2-3 ts sambal oelek
- 2 ss finhakket timian

Rødvinsjy:

- 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 røkte låret og anrett på et fat. Dette serveres kaldt/så vidt romtemperert.

2. Vask potetene godt. Legg dem i en langpanne og hell over rikelig med rapsolje og maldonsalt og rør rundt. Stekes i 20-30 minutter på 200 grader.

2. Børst soppen godt, og del hver sopp i fire. Skrell løken og skjær den i båter. Kok opp laken med vann, eddik og sukker og tilsett krydderne. Legg i sopp og løk, og gi det hele et oppkok.

3. Forvell valnøttene: Kok opp vann, tilsett nøttene og la det koke i ca 30 sekunder. Hell av vannet og legg nøttene i gryten sammen med soppen. (ved å forvelle valnøttene blir du kvitt litt av den bitre smaken, samtidig som nøttene blir litt mykere).

4. Hell den syltede soppen og nøttene på sylteglass med lokk, og la det avkjøles noe før du setter glassene i kjøleskap. La det stå i minst ett døgn før servering.

5. Kutt opp kålrota i staver (1 x 1 x 5 cm). Kok dem møre i rikelig mengde vann (10-15 min). Sil av vannet. Smelt smøret og rør inn sambal oelek og timian. Hell blandingen over de kokte kålrabistavene og rør forsiktig.

5. Skrell og finhakk løken. Ha den i en gryte, tilsett rødvin, og kok det inn til 1/4 (dette tar minimum 30 minutter). Tilsett kraft og kok det inn til halv mengden, ca. 30 minutter. Sil, og rør inn kaldt smør. Smak til med salt og pepper

