

Oppskrift

## Kalvenakke med gresskarbearnaise og grønnsaker



1

### Kalvenakke

Del kalvenakken i to på langs. Krydre godt med salt og pepper, og surr opp kjøttet med hyssing. Pannestek kjøttet i smør med hvitløk og rosmarin til det får fin farge.

Legg steken i en gastroform, hell over vann eller kraft, sett på lokk eller dekk med folie. Stek i ovn på 120 °C i ca. 4 timer.

Kok inn stekesjyen i formen til en smaksrik glaze, og vend steken i glazen og skjær den i 1 cm tykke skiver.

## 2

### Gresskarbearnaise

Skjær av stilken og fjern alle kjerner på hokkaidogresskaret, la skallet være på. Del i store biter og kok det mørt i lettsaltet vann i ca. 20 minutter, hell av vannet.

Finhakk sjalottløk og kok inn med hvitvinseddik og smør til en reduksjon. Kjør det kokte gresskaret i blender sammen med smør-løk-eddikreduksjonen til glatt puré. Smak til med salt og pepper, og vend inn hakket estragon.

## 3

### Grønnsaker

Del squash i tykke skiver, vårløk og poteter i to. Kok poteter knapt møre. Blansjer reddiker og neper i lettsaltet vann i 1-2 minutter før de stekes. Pannestek sopp og grønnsaker lett i smør til de får fin farge, men beholder sprøhet.

### Produkter i denne oppskriften

Kalv Nakke u/Bein Fr Pk



## Ingredienser

|                  |        |
|------------------|--------|
| Gilde Kalvenakke | 1,5 kg |
| Vann eller kraft | 2 dl   |
| Salt og pepper   |        |
| Smør             | 50 g   |
| Hvitløksfedd     | 20 g   |
| Frisk rosmarin   | 20 g   |

### Gresskarbearnaise

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Hokkaidogresskar       | 1 kg  |
| Sjalottløk             | 100 g |
| Hvitvinseddik          | 1 dl  |
| Smør                   | 300 g |
| Salt og pepper         |       |
| Frisk estragon, hakket | 10 g  |

### Grønnsaker

|        |       |
|--------|-------|
| Squash | 400 g |
| Vårløk | 400 g |

## Gresskarbearnaise

### Grønnsaker

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Nypoteter               | 1 kg  |
| Reddiker                | 250 g |
| Neper                   | 250 g |
| Småsopp                 | 500 g |
| Klaret smør til steking | 40 g  |