

Jarl & Jettes opskriftkort ©

Langtidsstegt oksehøjreb med ben

Sankt Hans er efterhånden blevet en dag/aften vi fejre her på Åbrinken i Hørup. Vi har gennem mange år haft besøg af Lars og Neel. Neel er Jettes datter og min Papdatter, hun har så indført at Sankt Hans er Papdag, hun syntes at nu når der var Fars dag og Mors dag så manglede der ligesom noget og straks blev den 23. juni udnævnt til PAPDAG. Det indebære bl.a. At jeg bliver begavet og er meget glad for den tillidserklæring som jeg føler det er. Men vi fejrer altså Sankt Hans med bål i haven og med en tre retters middag med det hele. I år blev det således til foie Gras til forret og så denne opskrift på Oksehøjreb og derefter Gorgonzola med friske danske Jordbær uhmmmm...

En højrebssteg med ben på ca. 2-3 kg (den på billedet er 2,2 kg.) Tages ud på køkkenbordet ca. 2-4 timer før den skal i ovnen, den smøres med olivenolie og drysses med salt, peber og lidt røget paprika, hvorefter den sættes ind i en brandvarm ovn (eller grilles) i ca. 15 min. Stegen tages ud og ovnen sættes til 110 gr., der tilsættes en liter bouillon og lidt istandgjorte grøntsager, f.eks nye løg, gulerod og lidt hvidløg samt timian med rund hånd, når ovnen er tilbage på 110 gr. sættes højrebet ind i ovnen og en stegetermometer sættes i på det bredeste sted. Når stegetermometeret viser 59 gr. er stegen færdig og skal så ud og hvile i ca. 20 min. Stegen er så ensartet lyserød (på hele skiven) en ca. 3 timer skal man nok regne med ud over bruningen. Imedens stegen er i ovnen laver man grundsovsen, dvs. én pakke røget bacon og ca. 6 store champignon findeles og steges på en pande, man kan eventuelt tilsætte lidt ekstra olivenolie. Det steges hårdt og der tilsættes eventuelt lidt sort trøffel tapenade. Når stegen er færdig, 59 gr., tages den ud og tildækkes medens man hælder væden fra og tilsætter panden med bacon og champignon, der jævnes og saucen er klar når

Jarl & Jettes opskriftkort ©

man har smagt den til med lidt vin og lidt fløde. Til Højrebet kan man f.eks. servere nye kvartskåret kartofler der overhældes med lidt olivenolie og strøs med groft salt samt sættes i ovnen på 250 gr. til de er møre og lidt brune samt halve tomater i fad på saltbund og smurt med olivenolie, drysset med salt og frisk skåret timian. Hele friske ærter bælgtes og serveres til sammen med et par friske grønne asparges begge grøntsager serveres rå.



Jarl & Jettes opskriftkort ©

