



Helstekt kotletrad med savojkål i senapsgrädde, bakad vitlök och ugnspotatis

Ingredienser 10 personer

1,6 kg	kotlett, benfri, i bit
2 st	pepparfrukter, röda spanska
2 msk	olivolja
1 msk	honung, flytande
2 tsk	salt
2 paket	bacon, (å 140 g)
Savojkål	
750 g	savojkål
2 dl	vispgrädde
2 msk	dijonsenap
1,5 msk	senapsfrön, krossade bruna
1 tsk	salt
2 krm	svartpeppar, nymald
Potatis	
2 kg	potatis
3 msk	olivolja
2 tsk	salt
5 st	vitlökar, hela

Tillagning:

Helstekt kotletrad med savojkål i senapsgrädde, bakad vitlök och ugnspotatis

Dela kotletraden på längden, tillagningstiden blir kortare och köttet får ett lite mer exklusivt utseende, nästan som filé. Inspiration till huvudrätten har vi fått av tv-kocken och krögaren Fredrik Eriksson. Kött och bacon kan stekas i förväg och savojkålen strimlas. Koka kålen strax före servering och blanda med grädden. Potatis och vitlök bör stekas strax före servering.

1. Kött: Sätt ugnen på 175°. Putsa och skär köttet i 2 bitar på längden. Lägg det i en ugnssäker form. Kärna ur och finhacka pepparfrukten. Blanda olja, honung, salt och pepparfrukt. Pensla köttet med blandningen och stick in en kötttermometer. Se till att spetsen kommer mitt i köttet.

2. Stek köttet mitt i ugnen tills innertemperaturen är 65°. Ta ut och låt vila minst 20 min i aluminiumfolie. Spara skyn. Öka temperaturen i ugnen till 250° för potatisen. Strimla baconet och stek det knaprigt i en stekpanna. Ta upp och låt rinna av på dubbelvikt hushållspapper. Hit kan förberedas.

3. Potatis: Borsta potatisen ren i kallt vatten. Skiva potatisen.

4. Fördela potatisen i en långpanna. Ringla över 2 msk av olivoljan och strö över saltet. Tillaga mitt i ugnen ca 15 min. Skär de hela vitlökarna på mitten till 10 halvor. Vänd runt potatisskivorna och lägg vitlökshalvorna på potatisen. Droppa resten av olivoljan på vitlökarna. Tillaga ytterligare ca 15 min.

5. Savojkål: Ansa och strimla savojkålen. Koka den i lättsaltat vatten ca 2 min. Låt kålen rinna av väl. Blanda kålen med grädde, dijonsenap och krossade senapsfrön i grytan. Låt koka upp och smaka av med salt och peppar.

6. Servering: Koka upp skyn och sila den. Skär köttet i tunna skivor och strö över baconet. Servera med sky, savojkål, potatis och ugnsbakade vitlökar.