



Oxsvansragu i bourgognevin och mörk choklad med schweizisk spätzle

Ingredienser 6 till 8 personer

- 2 kg oxsvans, i bitar
- 2 msk smör
- 2 msk olivolja
- 250 g fläsk, rimmat i bit
- 150 g lökar, skalade gula
- 6 st vitlöksklyftor, skalade, krossade
- 4 msk tomatpuré
- 600 g morötter, skalade, skivade
- 4 st lagerblad
- 10 st vitpepparkorn, krossade
- 1 st kvist timjan
- 5 st bourgognevin, flaskor à 75 cl La Vignée Pinot Noir (5421)
- 0,5 dl kalvfond, koncentrerad
- 5 dl vatten
- 300 g champinjoner
- 12 st schalottenlökar, små, skalade
- 250 g rotselleri
- 3 msk olivolja
- 0,5 tsk salt
- 1 krm vitpeppar, nymald
- 60 g choklad, valrhona, mörk, Valrhona Grand Cru Manjari 64 %

Garnering

- 1 dl persilja, hackad

Tillbehör

- 1 st spätzle, se recept
- 1 st spenatsallad, med valnötter

Tillagning

90 min + 4 timmar i ugn

Manjarichoklad blandas ner i grytan. Den är tillverkad av de förnäma criolloböborna som ger en underbar syra. Grytan blir bara godare om den får stå en dag.

1. Dag 1: Lägg köttet i kallt rinnande vatten 30 min.
2. Sätt ugnen på 175°. Torka köttet med hushållspapper. Skär bort överflödigt fett.
3. Hetta upp smör och olja i en stor gryta som tål ugnsvärme. Bryn köttbitarna i omgångar tills de är gyllenbruna på alla sidor. Lägg inte för många i grytan på en gång, då kokas köttet i stället för bryns och grytan får inte den smak som den ska ha. Lyft upp köttbitarna från grytan.
4. Lägg ner det rimmade fläsket med den feta sidan ner i grytan. Tillsätt lök och vitlök. Fräs med tomatpurén utan att löken får för mycket färg.
5. Lägg morötter i grytan tillsammans med lagerblad, peppar, timjan och köttbitarna. Häll över vin, kalvfond och vatten. Koka upp, skumma ev och lägg på ett lock.
6. Sätt in grytan på nedersta falsen i ugnen i 2 1/2–3 timmar.
7. Ansa svampen och bryn den med schalottenlökarna i 2 msk olja. Krydda med salt och peppar och lägg ner i grytan. Skala rotsellerin och skär den i klyftor. Förväll dem 1 minut i lättsaltat vatten. Låt rinna av och lägg ner i grytan.
8. Låt grytan stå ytterligare 1 timme i ugnen, med lock.
9. Lyft försiktigt upp köttet och grönsakerna ur grytan. Låt svalna lite och rensa köttet från benen, låt fläsket vara helt. Sila buljongen och häll den i en bunke. Täck med folie ställ i kylan över natten.
10. Dag 2: Skeda bort fett på buljongen. Häll den i en vid kastrull och koka ihop till simmig konsistens tills 3 dl återstår.
11. Skär fläsket i tunna skivor och stek det knaprigt i 1 msk olja. Låt rinna av på hushållspapper.
12. Servering: Skär chokladen i bitar. Hetta upp såsen. Tillsätt chokladen och låt den smälta under omrörning. Smaka av med salt och vitpeppar.
13. Lägg tillbaka köttbitarna och grönsakerna i grytan, häll över såsen och värm upp. Strö över det knaperstekta fläsket och strö över persilja. Servera med spätzle, spenatsallad och nybakat bröd.