KÖTT

Rödvinsbräserade oxkinder

Kock: **Benjamin Larsson** Tid: **420 min** Portioner: **6**

420

En trendig husmansrätt som imponerar. Det här receptet är från restaurangen Rolfs Kök i Stockholm.

INGREDIENSER

Oxkinder
3 st oxkinder (ca 400 g styck)
1 l fylligt rödvin
0.5 l blandade rotfrukter och lökar. (morot, rotselleri, gul lök, vitlök och purjolök)
10 st hela vitpepparkorn
2 st lagerblad

Sås
1 spadet från oxkindsavkoket
2 st köttbuljongstärningar
0.5 dl socker
1 nypa salt och nymalen peppar

Potatispuré
1 kg mandelpotatis
4 dl mjölk
1 st finhackad schalottenlök
200 g smör

GÖR SÅ HÄR

1. Oxkinder
Putsa oxkinderna och blanda dem sedan med rödvinet, rotfrukterna och örterna. Låt marinera i kylskåp i helst tre dagar. Har man inte tid att marinera kan man med gott resultat steka på köttet och sjuda det direkt utan föregående marinering.
Stek sedan oxkinderna och grönsakerna i smör och lägg dem i en kastrull.

2. Häll på rödvinsspadet och eventuellt vatten så det täcker. Lägg i några vitpepparkorn och lagerblad.

3. Sjud och skumma i cirka 4 - 6 timmar tills köttet är riktigt mört. Ta upp köttet försiktigt och låt svalna.

4. Sås
Värm upp en kastrull och häll i sockret, låt det smälta och bli mörkbrunt.

5. Sila därefter ner spadet i kastrullen över sockret och tillsätt buljongtärningarna, eventuellt lite mer rödvin. Reducera tills hälften av såsen återstår.

6. Smaksätt med salt och peppar. Red eventuellt av med lite arrowrot.

7. Potatispuré
Skala och koka potatisen försiktigt i lättsaltat vatten.

8. Koka upp mjölken med scharlottenlöken, några vitpepparkorn och salt, sila bort löken och kryddorna.

9. Häll av potatisen när den är klar. Pressa potatisen och arbeta sedan in mjölken och smöret, lättast med en gummiskrapa. Smaka av med salt och peppar.

10. Servering
Skär oxkinderna i små "torneduer". Värm upp dem i ugnen om det behövs.

11. Vispa i en klick smör i såsen. Täck oxkinderna med såsen, lägg några persiljestrimlor ovanpå. Skeda upp puré bredvid och njut!