



Rödvinbräserverade oxkinder

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



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 schalottenlöken, 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!

