KÖTT

Kalvstek med tomater i ugn

Kock: **Per Morberg** Tid: **120 min** Portioner: **6**

120

När vi trodde att vi hade ätit varmrätten på skördefesten i Frankrike så kom varmrätten. Det var som man brukar säga kött och potatis och det var himmelskt. Tomaterna hade en syrlig sötma jag aldrig glömmer. Damerna gick runt med en skål med sky som de pytsade ut i tallrikarna.

INGREDIENSER

1 kg benfri kalvstek
salt och peppar
1 msk smör till stekning
1 msk rapsolja till stekning
1 morot
1 palsternacka
1 gul lök
1 lagerblad
2 kvistar timjan
3 stjälkar persilja
5 dl kalvbuljong
0.5 st citron, rivet skal

Tomater i ugn
1 dl rivet dagsgammalt vitt bröd
2 st finhackade vitlöksklyftor
2 msk strimlad basilika
1 msk olivolja
salt och peppar

Råstekt potatis
1 kg potatis
50 g smör till stekning
2 msk rapsolja till stekning
salt och svart peppar
grovhackad bladpersilja

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 175°.
2. Krydda köttet med salt och peppar. Hetta upp smör och olja i en stekgryta, gärna av gjutjärn, och bryn köttet väl runtom.
3. Skala moroten, palsternackan och löken och skär dem i bitar. Lägg ner alltsammans i grytan och bryn i ytterligare någon minut.
4. Bind ihop lagerbladet, timjankvistarna och persiljestjälkarna med lite steksnöre och lägg ner kryddbuketten i grytan.
5. Stick in en köttermometer i kalvsteken, häll över kalvbuljongen och ställ in grytan i nedre delen av ugnen. Ugnsstek köttet i 45?60 minuter eller tills termometern visar 63°. Ös köttet några gånger med buljongen.
6. Förbered tomaterna under tiden. Halvera och kärna ur dem och lägg dem med snittytan upp i en smord ugnsform. Riv brödet och skala och finhacka vitlöken. Blanda bröd, vitlök, basilika och olivolja i en skål och smaka av med salt och peppar. Fördela fyllningen i tomaterna.
7. Skala och skär potatisen i bitar. Stek den i smör och olja med salt och peppar på hög värme så att den får färg. Sänk värmen och efterstek tills potatisen är mjuk, i 10?15 minuter. Rör om ofta.
8. Ta ut köttet och höj ugnsvärmen till 225°. Sila av skyn och koka ihop den till god smak. Tillsätt lite rivet citronskal. Låt köttet vila i aluminiumfolie.
9. Stek tomaterna i övre delen av ugnen tills de fått fin färg, i 15?20 minuter.

10 Skär köttet i skivor, häll över skyn och servera med tomater och potatis, garnerad med persilja.