

Hovedret: Onglet à l'échalote, m. ovnstegte kartofler og bacon/champignon tilbehør



Onglet

Ingredienser:

- 5 kg nyretapper
- olie til stegning
- 250 g smør
- timian/rosmarin
- hvidløg

Fremgangsmåde:

Del nyretappen i to ved at fjerne den store sene, der holder de to muskler sammen. Dette gøres ved at dele nyre-tapperne ned langs senen i midten. Alt synligt fedt fjernes, da dette ikke er spiseligt.

Krydr kødet med salt og peber og lad det gerne stå ved stuetemperatur lidt, inden det steges, så det kan nå at temperere. Derved undgås det, at temperaturen på panden falder alt for meget, når kødet skal steges.

Varm panden godt op og tilsæt olie. Steg kødet relativt hårdt i et par minutter på hver side (afhængigt af tykkelse) - uden at det branker. Skru lidt ned for varmen og tilsæt smør, urter og hvidløg.

Glaser nu løbende kødet i smørret ved at hælde det over kødet med en ske. Vend kødet ofte og sørg for at bliver glaseret godt i smør på begge sider. Mærk på kødet en gang imellem og tag det af, så snart du vurderer, at det er færdigt. **Det skal ikke stege mere end 3-5 min. på hver side. Tag højde for at kødstykkerne kan variere i størrelse og dermed også stegetiden.**

Kødet skal helst serveres rimelig rødt for at få det optimale resultat, hvad smag og mørhed angår. Steger man kødet for længe, så ender det med at blive tørt og sejt. Tag kødet af og lad det hvile i ca. 5 min. før servering.

Skær kødet i 1-2 cm tykke skiver og server straks.