

Grillbøffer af grindehval med bløde løg og råstegte kartofler



4 personer

Bøffer

1,6 kg kød

1 l kærnemælk

2-3 fed hvidløg, knuses i hvidløgshakkeren

Olivenolie

Salt og peber

Bløde løg

4-5 løg

Olivenolie

50 g smør

Salt

Råstegte kartofler

7-8 kartofler

Knust timian, gerne frisk

Salt & peber

Rødvinsauce

4 dl halvtør rødvin

2 spsk mel

4 dl mælk

25 g smør

1-2 spsk oksefond

1 spsk knust timian, gerne frisk, kan udelades

Kulør

Salt og peber

Bøfferne

Skær kødet ud i passende bøfstykker, og udvandes flere gange i koldt vand. Lægges derefter i kærnemælk, et døgn på køl. Derefter udvandes bøfferne flere gange i koldt vand. Det sidste blod fjernes ved at lægge kødet i en gryde og lad det koge op.

Bøfferne fjernes når vandet koger, afkoget hældes ud.

Bøfferne skal nu marineres godt med knust hvidløg og olivenolie og med salt og peber. Må gerne trække koldt i et par timer.

Steges 2-3 minutter på hver side på meget kraft varme på grillen, men pas på at kødet ikke bliver brændt; kan vendes flere gange.

Råstegte kartofler

Skær kartoflerne i grove tern og vend dem godt i olie, salt, peber og timian.

Fordel dem på en bageplade med bagepapir og bag dem i en forvarmet ovn ved 180° varmluft i omkring 30-40 minutter. Vend dem et par gange undervejs og er nu klar til servering.

Bløde løg

Pil dine løg og skærm dem i skiver på 6-8 mm. Varm en pande op med lidt olivenolie. Lad løgene stege ved middel varme til de begynder at bliver lidt bløde og får en brun farve i kanten, omkring 15-20 minutter.

Tilsæt smørret og lad løgene stege sammen med smørret i 5 minutter. Smages til med lidt salt og er nu klar til servering.

Rødvinssauce

Start med at koge vinen ind i lille gryde eller kasserolle ved kraftig varme og uden låg, det tager omkring 10 minutter. Der skal være ½ dl rødvinssirup tilbage.

Rør i en anden gryde mel og lidt af mælk sammen til en cremet masse. Rør resten af mælken i lidt efter lidt. Tilsæt smør, og bring saucen i kog under stadig omrøring.

Skrud ned, og lad saucen koge, stadig under omrøring, ved svag varme i 5 minutter.

Tilsæt rødvinssiruppen sammen med oksefond og de friske, skyllede timianblade.

Bring igen saucen i kog, og giv den et skvæt kulør, til den har den ønskede farve.

Smag til med salt og peber inden servering.

Kilde: Peter Døssing & Hans-Henrik Topp

18.10.2019