

Sprængt nakke steg

MED STEGTE PORRER,
RØDKÅL, BLADSELLERI OG
RODFRUGTBEARNAISE



600 g	nakkefilet
12 stk.	porrer
½ stk.	rødkål
1 dl	sherryeddike
1 bundt	bladselleri
1 stk.	bagekartoffel
2 stk.	persillerod
2 dl	æggehvide
3 dl	majsolie
1 bundt	løvstikke
90 g	salt
20 g	sukker
1 stk.	løg
1 stk.	gulerod
1 stk.	laurbærblad
3 stk.	peberkorn

- Nakkestegen lægges dagen før i saltlage, som består af 1 liter vand, hvori der piskes 90 g salt og 20 g sukker. Nakkestegen tages op af saltlagen og koges i letsaltet vand med porretoppe, 1 løg, 1 gulerod, 1 laurbærblad og 3 peberkorn i ca. 1 time.
- Toppen skæres af porrerne, og de simrer til de er møre sammen med nakkestegen. Derefter steges de gyldne i smør. Bladselleri simrer også med nakkestegen til de er møre og vendes med fintsnittet rødkål og sherryeddike.
- Bagekartoffel og persillerod skrælles, koges møre i vand uden salt og blendes derefter. Æggehvide og løvstikke tilsættes. Majsolien opvarmes til ca. 160° C og hældes i en tynd stråle i rodfrugtblandingen under omrøring, smages til med salt og peber.