



Stegt dådyrryg

Her er den klassiske opskrift på stegt dyreryg.

Ingredienser:

1 hel dådyrryg på ben - gerne med mørbrad

Eventuelt krydderurter - f.eks. knust enebær, rosmarin eller salvie.

Peber

Bacon så det dækker ryggen

Hvis der er en hinde på kødet, skal den skæres af.

Krydderurter hakkes fint og drysses på oversiden. Brug kun en slags.

Kværn lidt peber på.

Vi lægger altid et lag bacon på til sidst for at beskytte kødet og give smag.

Her må ikke bruges mere bacon end at det lige dækker. Ellers overdøver det kødets fine smag. Alternativt kan der lægges lidt smørklatter på.

Kødet lægges i en bradepande og steges ved 225 grader i 8 minutter.

Nu kan man gå to veje.

Den klassiske: Kødet steger ved 160 grader til kernetemperaturen er 60 grader.

Den milde (den vi bruger): Kødet steger ved 110 grader til kernetemperaturen er 60 grader. Her vil kødet se meget rødt ud, men det er på ingen måde rådt/bleu.

Derefter hviler kødet tildækket i stegefadet. Først folie og dernæst et par viskestykker til at holde lidt på varmen. Hviletid er mindst 20 minutter, men kan sagtens være op til tre kvarter.

Kernetemperaturen følges nemmest ved at stikke et permanent termometer i det tykkeste sted på kødet.

Væsken i bunden af fadet og bacon bruges til sovs. Bacon kan også serveres med kødet.

Når kødet skal serveres, er det nemmest at skære de to lange stykker kød af i to stykker og så skære bøf-stykker bagefter.

Er det pludselig vigtigt at kødet bliver hurtigt færdigt, kan man sætte oven på 200 grader varmluft i ganske kort tid. Det tager stegen ikke skade af.