

Opskrift

Helstegt farseret kalkun med clementiner, pomes Anna samt ristede rosenkål med bacon (6-8 pers.)

Du får fra Skagenfood:

Dansk kalkun 5-5,5 kg

Kalkun:

4-5 kg hel fersk kalkun (hjerte, hals og lever medfølger)
2 gulerødder
5 stængler blegselleri
3 løg

Fars:

½ kg hakket svinekød fedtindhold 8-12 %
1 tsk. salt
Sort peber
½ revet muskatnød
revet skal af ½ citron
revet clementinskal
1 bdt. salvie
125 g røget bacon
1 løg
1 æg
2 skiver hvidebrød
1 dl piskefløde

Hakket svinekød røres i en foodprocessor (eller i hånden) med 1 tsk. salt, masser af sort peber, ½ revet muskatnød, revet skal af ½ citron, lidt revet clementinskal, 1 stor håndfuld salvie, 125 g røget bacon i tern, 1 finthakket løg samt et æg. Ælt farsen med krummerne af et par skiver hvidebrød der er udblødt i fløde. Farsen stoppes i kalkunen.

Kryddersmør med clementin:

2 spsk groft salt
250 g smør
2 tsk. sorte peberkorn
skal af 1 usprøjtet citron
skal af 5 usprøjtede clementiner
3 rosmarinkviste
5 timiankviste
3 fed hvidløg

Fond/sauce:

Hjerte og hals fra kalkunen
2 skalotteløg
2 gulerødder
2 stilke bladselleri
3 fed hvidløg
1 liter hønsefond
1 laurbærblad
2 spsk. sukker



1 dl rødvin
3 dl rødvin
4 spsk. smør
4 spsk. hvedemel
1 dl fløde
Evt. kulør

Pomes Anna:

2 kg bagekartofler
10 kviste timian
200 g smeltet smør (eller ande/gåsefedt)

Rosenkål:

750 g rosenkål
125 g bacon
citronsaft
olivenolie
salt og peber

Krydder/clementinsmør:

Kom salt, peber, clementin - og citronskal (kun det gule/orange), pillede hvidløg, plukket rosmarin og plukket timian i en foodprocessor og rør det til en ensartet kryddersalt. Tilsæt nu tempereret smør og blend til en homogen masse.

Fond til sauce:

Trim indmaden (uden leveren, der gør fonden uklar!) og halsen for blod og sener. Skær indmaden i mindre stykker og rist den gylden i olie i en tykbundet gryde. Rens løg, hvidløg, gulerødder og bladselleri, skær dem i grove stykker og kom dem i gryden til indmaden og rist med. Tilsæt nu sukker, og lad det karamellisere lidt med indholdet i gryden. Tilsæt eddike, og lad det koge ind til det halve. Tilsæt nu vinen, og reducer igen til det halve.

Tilsæt hønsefond, laurbærblad, salt og peber. Lad det hele simre ved lav varme, til det er kogt ind til det halve (ca. 30 min.). Sluk for varmen, og lad fonden trække i 15 min. Sigt fonden gennem en fin sigte eller et klæde og stil til side - fonden kan sagtens laves dagen før.

Opskrift

Pommes Anna:

Skræl kartofler og snit dem i fine tynde skiver på ca 1-2 mm - brug gerne et mandolinjern. Læg et lag kartofler i bunden af et ildfast fad (der er smurt med fedtstof), og drys lidt timian oven på. Dryp med 2 spsk. smør (eller gåsefedt), og krydr med salt og peber. Gentag til alt er brugt, men sørg for at slutte af med et lag kartofler og nok smør til en generøs pensling af overfladen. Dæk til med bagepapir, og læg et tungt ovnfast fad oveni, så der kommer tryk på kartofler mv. Sæt det hele i en 165 grader varm ovn i 65-75 min. Tag det ovnfaste fad og bagepapir af og bag i yderligere 15-20 min., nu ved 200 grader til kartoflerne er flotte, gyldne og møre. Skær evt. kartoflerne ud i firkanter ved serveringen.

Rosenkål:

Trim rosenkålene for grove yderblade, og del dem på langs. Damp dem kortvarigt i letsaltet vand (ca. 1 min.), og dryp dem godt af. Varm lidt olie op på en pande, og rist bacontern deri. Når baconen er sprød, lægges rosenkålene på med skærefladen nedad og ristes, til de er flotte og gyldne. Ryst panden og giv dem yderligere 1-2 min. Læg dem på et fad, dryp med lidt citronsaft og drys med et par gode nip (flage)salt.

Kalkun - 1. etape:

Rens kalkunen grundigt indvendigt. Fjern evt. blod- og lungerester, og dup den tør udvendigt. Kalkunen fores nu med krydder smørret ved at skubbe en ske ind mellem skindet og kødet på kalkunen. Begynd i hulrummet lige over lårene og arbejd dig forsigtigt fremad mod brystbenet og ryggen, så der dannes et stort hulrum. Prop halvdelen af smørret derind med fingrene, så det dækker brystkødet så jævnt som muligt. Gør det samme på den anden side, og gnid evt. rester af smør uden på fuglen. Krydr kalkunen indeni med salt og peber, og fyld nu farsen i kalkunen. Tag en kvist frisk rosmarin, træk bladene af bunden og stik den gennem det løse skind omkring åbningen forinden på fuglen.

Saml skindet, så det ikke trækker sig tilbage under stegningen. Man kan også bruge en kødnål. Pak kalkunen ind i husholdningsfilm og stil den i køleskabet, til den skal bruges - det kan med fordel gøres dagen før, kalkunen skal steges.

Kalkun - 2. etape:

Flæk gulerødderne på langs, og læg dem skiftevis med bladselleri og tykke skiver af løg i bunden af en passende størrelse bradepande, så der dannes et underlag. Læg kalkunen oven på grøntsagerne, så den ikke har kontakt med bradepanden. Krydr med salt og peber. Varm ovnen op til 250 grader, stil kalkunen ind, og skru efter 15-20 minutter ned til 175°. Kalkunen skal i alt have 35-40 minutter pr kilo, så en kalkun på 4 kg skal have ca. 2 ½ time. Men der er så mange faktorer, der spiller ind her, såsom hvilken type ovn man har og ikke mindst fuglens kvalitet. Det sikreste er at stikke et stegetermometer ind i det tykkeste sted på brystet. Kalkunen er klar til at komme ud, når kernetemperaturen er 65°. Kig til fuglen hvert 20. minut og sørg for, at den ikke tørrer ud, ved at dryppe den med skyen fra bunden af bradepanden. Når kalkunen er færdig, stikkes der forsigtigt et metalspyd (fx et strygestål) ind gennem åbningen, så kræet kan stilles på højkant, og al saften kan løbe ned i bradepanden. Læg kalkunen på et fad og pak den ind i folie og 2-3 viskestykker, så den holder sig varm, mens den hviler i mindst 30 minutter inden den tranches - gerne ved bordet. Sigt væden fra bradepanden over i fonden, og lav saucen færdig.

Sauce:

Smelt smørret, og rør melet i. Tilsæt fond lidt ad gangen under konstant piskning, så der ikke dannes klumper. Kog den igennem og tilsæt fløden. Hæld mere fond i, hvis saucen er for tyk og smag til med salt og peber. Juster evt. farven med lidt kulør. Server sammen med en sprød grøn salat og godt groft brød.



skagenfood.dk

Kundeservice tlf. 7020 0630. Mandag - torsdag kl. 9-12 og 13-16 / Fredag kl. 9-12 og 13-14 / Søndag kl. 9-11.

Mail: kundeservice@skagenfood.dk