



## SVINECARRE MED VINTERGARNITURE OG ORANGESAUCE

6 PERS.

1,2 kg	svinecarré (dvs. filet på ben) uden svær
6	kartofler med skræl og i grove tern
4	mellemstore løg, pillede og i små både
18	tørrede abrikoser
18	svesker
250 g	pancetta i aflange tern
1	appelsin i små tern
50 g	valnødder
1 bdt.	timian
2-3	laurbærblade
1	æble i både
	olivenolie
	fleur de sel og og peber fra mølle
2 dl	hvidvin eller rosé
lidt	salvieblade

1. Fedtet på kødet ridses i små tern, og det hele krydres med salt, peber og timian. Steg kødet ved 220 grader i ca. ¾- 1 time afhængig af tykkelsen på svinecarréen. Tag stegen ud, og lad den trække i ca.15 min., saften fordeler sig, og kødet bliver rosa hele vejen igennem. Lad være med at gennemstege svinekød, så bliver det tørt, trevlet og kedeligt. På billedet har vi brugt iberisk svinekød, dyrt og fantastisk lækkert med masser af smag. Det er desværre svært at få fat i, men lykkes det, har det lidt kortere stegetid og er super mørt.
2. Kom resten af ingredienserne i et ildfast fad undtagen vinen og salviebladene, bland dem godt med timian, salt, peber og olivenolie. Tilberedes i ca. 30 min. de sidste 15 min. med vin og til slut 5 min. med salvie bladene. Tjek kartoflerne. Pas på garnituren ikke får for meget, da sukkerholdige frugter let bliver sorte. Tages ud før stegen og holdes lune dækket med alufolie.
3. Skru ovnen op til ca. 225 grader og varm kød og garniture op i ca. 5-10 min.
4. Anret æbler, svesker osv. på tallerken, skær stegen i skiver. Anret stegen på garnituren. Server f.eks en orangesauce til, men retten er også god uden sauce, evt. med et strejf god olivenolie.

## ORANGESAUCE

ca 2 1/2 dl	appelsinsaft
1 dl	sukker
1/2 l	hønsefond
	salt og peber
1 spsk	usaltet smør
	evt. lidt Grand Marnier

Sukkeret karamelliseres,  
appelsinsaften koges op og tilsættes,  
koges ind,  
fonden tilsættes,  
koges til saucekonsistens.  
Smages til med salt og peber, evt. lidt Grand Marnier,  
piskes med lidt koldt smør.  
Passer også godt til en juleand.

## VINFORSLAG:

Chateau Richeaume, f.eks en ren syrah, den klarer julemaden med dens mange smagsindtryk.  
Slottet har et flot udvalg af vine, og er et af vores favorit slotte i Provence. Pris kvalitet i top.

Skål og bon appetit.