

upp skriftin

mortan@hamrabyrgi.com

Kokkar og kokka-
læringar í Føroyum
umframt útlenskir
stjørnu-kokkar skapa og
hugleiða um uppskriftir.



Leif Sørensen ger culottu-steik

Fyrsti føroyski kokkurin, ið letur eina uppskrift til lesararnar er Leif Sørensen frá matstovuni Gourmet í Havn. Leif er júst afturkomin frá námsferð í danska høvuðsstaðnum, har hann seinastu vikurnar hevur fingið sær íblástur og vitan um nýggjastu rákini og nýggjasta tækni innan matarlistini. Leif greiðir í samrøðu frá, at hann er serliga upptikin av kjøt-útskeringum, ið sum so ikki eru moyr.

- Búffar sigur mær einki. Har er eingin avbjóðing og smakkurin er rættiliga leiðiligur. Afturparturin á djórum harafturímóti, hann verður nógv brúktur og tiskil er hesin vøddin áhugaverdur í matgerd, sigur Leif Sørensen.
- Besti bitin í afturpartinum er culottan. Hon krevur eitt sindur av vitan at fáa moyra og vælsmakandi. Men ger man sær ómak er hetta besta kjøtið eftir mínum tykki.

- Culotta hevur heilt røttu samansetingina av kjøti og feitti. Og so er culotta eisini bíligari at keypa enn sneið (filet).
- Culottan skal »spreingjast« fyrst. Tað merkir at hon skal saltast lætt eitt samdøgur frammanundan í køliskápi. Krydda gjarna við timiani eisini.
- Saltið gevur smakk og moyrnar kjøtið við tað at bindivevnaðurin upploysist nakað.
- Sker so við hvøssum knívi lítlar fyrakantar í feitt-lagið, okkurt um ½ cm í stødd. Beint til kjøtið verður nortið. Hetta fyrir at kuta allar sinir.
- Legg so culottuna á miðalheita pannu við feitt-síðuni niðureftir. Gjarna eina pannu úr stoypijarni, ið heldur hitanum væl. Lat so feittið spakuliga bræðna

einar 10 minuttir. Hetta fyrir at gera tað broyskið. At enda skruva heilt upp fyrir hitan tveir minuttir og vend so steikini nakrar minuttir á hinari liðini. Krydda nú við nýkvarnaðum pipari.

- Nú skal steikin í ovnin og interval-steikjast við lágu temperaturi. Set ovnin á 120 gradir og koyr inn í 10 minuttir. Tak so steikina heilt út í 8 minuttir og balla í folie. Endurtak hetta fyra ferðir. Nú eigur kjarnu-temperaturin at vera okkurt um 53 hitastig. Alt veldst um støddina, men í hesum føri vigar culottu-steikin 1 kg.
- Interval-steiking kann tykjast langrøkið, men trúgv mær, tað ger allan munin fyrir tað perfektu steikina. Tað spreingir allar hindir og ger hana moyra, sevjuta og vælsmakandi.



- Lat steikina hvíla 15 minuttir áðrenn tú skert hana út. So rennur sevján ikki út og ger steikina turra.
- Culottu-vøddurin er viftu-formaður og vødda-fiprarnar skulla skerast tvørtur um. Tynsti spissurin er vanliga har, ið viftan samlar seg, so byrja við at skera tvørtur um her.
- Afturvið riggar væl við ymsum stoktum soppum við skalotteleyki, hvítleyki og persillu. Selleri-morl afturat.
- Ein sós, ið hóskar væl til er mjólkasós við piparrót, leggur Leif Sørensen afturat at enda.

Vinumælariin viðmælir
Chateauf-du-Pape afturvið.