



Nyretapper i smagfuld sovs med rodfrugter og shiitake svampe

Nyretapper er faktisk slet ikke indmad, men et meget smagfuldt stykke oksekød, der ligger lige over nyrerne. Med denne opskrift får du den lækreste sovs, hvori kødet serveres. Et festmåltid til gæster. Og den kræver en lige så intens rødvin. Gerne store klassikere som Châteauneuf-du-Pape, Brunello eller højrebreds-Bordeaux.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 2 timer

Antal personer: 5

Ingredienser

- Ca. 200 g nyretapper per person (afhængigt af størrelsen, ca. 3-4 nyretapper i alt, bestilles ved slagteren)
- 4-5 store gulerødder
- 4-5 store persillerod
- 4 rødbeder
- Evt. 4 porrer
- Lidt olivenolie til at bage rodfrugterne
- 2 pakker shiitake-svampe
- 1 fed hvidløg
- 1 lille håndfuld frisk persille
- 2-3 spsk. smør til stegning af kødet og til svampene
- 1 stor sjat olie til stegning af kødet
- Havsalt og friskkværnet peber

Til sovsen:

- Senerne fra nyretapperne
- 2 små kviste frisk timian (eller ½ tsk tørret)
- 2 salvieblade
- 1 lille kvist rosmarin
- 1 lille styk gulerod
- 1 lille styk persillerod



Til denne ret anbefaler vi



Brunello di Montalcino, La Mannella
Cortonesi
Toscana, Italien
Varenr. 2345136



Châteauneuf-du-Pape, Secrets de Pignan
La Bastide Saint Dominique
Rhône, Frankrig
Varenr. 1557736



Ribera del Duero, Crianza
Bodegas Arzuaga
Ribera del Duero, Spanien
Varenr. 3147036



Quinta do Vale Meão Tinto
Quinta do Vale Meão
Douro, Portugal
Varenr. 4086536





- 1 porretop eller lign., fx forårsløg
- 1 løg/skalotteløg
- 1 fed hvidløg
- Evt. 1 lille styk chili
- 1 oksebouillonterning
- 1 spsk. æblecidereddike
- ½ dl rødvin
- 1 spsk. smør
- Ca. 2 dl vand
- 250 ml fløde
- 1 spsk. maizena rørt med lidt vand

Evt. ekstra tilbehør: kogte kartofler eller lunt groft brød og evt. lidt bittert grønt, fx grønne bønner, grønkål eller palmekål

Fremgangsmåde

1. Kødet kan med fordel renses nogle timer i forvejen. Det tager nok 20-30 min. Rens hver nyretap ved at fjerne alle hinder - gerne med en tynd, skarp fileteringskniv. Den lange, tykke sene, som deler nyretapperne i to (på langs), skal fjernes forsigtigt. Det gør du ved at skære så tæt som muligt langs senen. VIGTIGT: Gem senerne og andre kødrester, da de skal bruges til saucen! Til sidst står du med to lange nyretapperstykker, som skal deles i tre ens stykker. Kødet er klar og sættes på køl igen, da det skal kun steges i kort tid lige før servering.
2. Sovsen kan laves på forhånd om eftermiddagen, så snart du har rensset kødet. Rens og hak løg og rodfrugter til sovsen groft. Rens porretoppen grundigt. Smelt smør i en lille gryde og steg sener og kødrester, til de er brune. Skru ned for varmen og tilsæt løg, porretop og rodfrugter og lad det simre, uden at løget tager farve - mindst 10 min. Tilsæt løbende små sjatter vand eller lidt ekstra smør, så grøntsagerne ikke brænder på. Herefter tilsætter du hvidløg, chili, eddike, vin, urter, bouillonterning, salt og peber samt et par dl vand. Rør og lad det simre i 20 min. og tilsæt lidt vand, om nødvendigt. Smag til. Si den (pres alt den gode saft ud af grøntsagerne). Tilsæt fløde og så maizenavand i en tynd stråle, mens du rører konstant. Varm den op, mens du rører konstant til den tykner. Nu er sovsen klar.
3. Rodfrugterne og tilbehør: Tænd oven på 185 grader ca. en time før servering. Rens rodfrugterne og skær dem tynde på langs. Fordel dem på en bradepande, drys med salt, peber og olivenolie. Bag dem i ca. 40 minutter, eller til de er møre og har sprøde kanter, men uden at de er



tørre.

4. Svampe: rens shiitake-svampene og tør dem i køkkenrulle.
5. Ca.10 min før servering: steg svampene i smeltet smør på en varm pande. Drys med salt, peber og evt. 1 presset fed hvidløg og friskhakket persille. Hold dem varm, fx i ovnen eller på panden.
6. Forbered evt. andre tilbehør (bønner eller brød osv.)
7. Smelt ca. 2 store spsk. smør og en god sjat olivenolie på en stegepande og steg nyretapper-stykkerne, til de er flot brune på alle sider, men stadig rosa/mediumstegte indeni. Hæld den lækre sovs i den store stegepande og rør forsigtigt rundt, så sovsen og stegesafterne blandes.
8. Varm det hele op og server nu maden!

Saucetip: Selvom nyretapper frembringer den mest smagsfulde sauce, kan opskriften sagtens bruges til andre kødstykker. For at give saucen god dybde og smag er det vigtigste, at du balancerer smagselementerne: syre, bitterhed, umami, salt og sødme. Syren tilsættes i form af eddike og vin - og er god modspiller til saucens fedme. Vinen bidrager også med bitterhed. Salt kommer fra bouillon/fond. Boullonen samt de stegte "kødrester/sener" giver også umami. Og til sidst giver rodfrugterne sødme. Og som du kan se, er det ikke nødvendigt at bruge kulør.