



Venøsteaks m/ kartofler & salat

En af slager Madsens livretter er venøsteaks. Han hævder, at kunne huske den originale opskrift fra Venø fra sin læretid. Han laver den stadig, dog er han blevet lidt mere rundhåndet med hvidløg, og tilsætter nogle hele fed skåret i skiver. De steges lidt med det sidste minut på den varme pande, til de er let lysebrune. Husk som Madsen siger—Venøsteaks spiser man parvis, så man fælles nyder den herlige duft af hvidløg.

Ingredienser: (4 personer)

- 800 G velhængt okseinderlår eller klump (Skåret i skiver)
- Hvidlødspulver eller hele hvidløg
- Margarine til stegning
- Smør
- Kartofler
- Iceberg salat
- Et stykke spidskål eller hvidkål
- 1 stk. orange eller gul peberfrugt
- 1 ½ bakke små blommetomater
- Brøndkarse eller purløg
- 3 dl creme fraiche
- 3 dl ymer eller tykmælk
- Tomatketchup el. sød chili
- Sød fransk sennep
- Syltede drueagurker
- 1 løg
- Salt & Peber

Fremgangsmåde:

Iceberg salat og kål fin snittes. Ovenpå lægges tomatbåde. Fin snittet peberfrugt og purløg/brøndkarse drysses over.

Der hører 2 dressinger til retten, en til salaten og en til kartoflerne sammen med stegsmørret.

Den hvide: 3 dl cremefraiche, 1 ½ spsk sød fransk sennep, 4 spsk fint hakket syltet agurk, 1 tsk. Salt, 1 ½ spsk. Revet løg, lidt peber.

Den røde: 3 dl ymer, ½ tsk salt, lidt peber, 3 spsk. Tomatketchup el. sød chili.

Ingredienser blandes uden at røre for meget - stilles på køl til de skal bruges.

Venøsteaksene lynsteges på en meget varm pande med lidt margarine med den hvidløgs dryssede side nedad først - hvidlødspulver drysses på den anden side, vendes og steges færdig.

Panden skal være meget varm for stegning af kødet i den korte stegetid - Der må gerne være en rød bræmme i midten, så det skal gå kvikt med stegningen.

Det stegte kød lægges i et forvarmet fad el. skål og smeltet smør hældes over, nu er det klar til servering.

Kartoflerne skrælles eller skræbes og koges, så de er færdige samtidig med kødet.