



Flæskesteg

Michelinkokken, Thomas Hermans Opskrift

Det skal du bruge til din flæskesteg:

- 1 kg svinekam med svær og ben
- groft salt
- 4 laurbærblade
- lidt nelliker
- 1 zittauerløg
- 1½ dl piskefløde
- mel
- evt. lidt smør
- salt og peber



Sådan laver du flæskesteg med sprøde svær:

1. Rids sværen igennem uden at ramme kødet. Drys med groft salt, også ned mellem sværene, og lad din flæskesteg trække i 30 min. Læg din flæskesteg med sværen nedad i en bradepande, hæld vand ved, så det dækker sværen, og steg ved 160° i ca. 30 min.
2. Tag din flæskesteg ud, aftør sværen, og drys med en smule groft salt.
3. Sæt et par laurbærblade og nelliker ned i sværen.
4. Hæld nyt vand i bradepanden. Snit løget groft, og drys det i vandet.
5. Læg din flæskesteg på en rist over bradepanden. Sørg for at din flæskesteg står lige, evt. ved hjælp af et stykke sammenkrøllet stanniol.
6. Stil hele herligheden tilbage i ovnen, skru op på 175°, og steg i ca. 1 time. Kernetemperaturen skal være 65°.
7. Tag din flæskesteg ud, og fjern nelliker og laurbærblade.
8. Hæld stegeskyen i en lille gryde, og stil til side. Er sværen ikke helt sprød, så grill den sprød og boblende på grillfunktion i ovnen - hold godt øje, det går pludselig hurtigt.



9. Fjern fedtet fra stegeskyen, som skal bruges til saucen, og sigt løget fra.
10. Hæld fedtet i en lille kasserolle evt. med en klat smør, hvis der ikke er nok fedt fra din flæskesteg. Drys lidt mel i, så du får en slags smørbolle, og rist den igennem i gryden et par min. under omrøring.
11. Kog stegeskyen op med 1 dl piskefløde, og jævn med smørbollen under kraftig omrøring. Kog saucen igennem et par min., sigt den over i en ny gryde, og smag til med salt og peber. (Tip! Steger du både and og flæskesteg, så bland skyerne sammen til slut, og jævn efter samme princip.)

Sådan får du sprøde svær - hver gang!

Hvis du gerne vil have gode og sprøde svær på din flæskesteg, så er der nogle meget vigtige trin, du skal huske, og som du ikke må springe over, selv om du er bagefter. Vi har samlet trinnene her, og de fører direkte til saftige, sprøde svær:

1. Rids flæskesværen helt igennem, men sørg for at du ikke ridser ned i kødet. Hvis du kommer til at ridse kødet, så kan saften fra kødet boble op i sværen og gøre det umuligt at få sprøde svær.
2. Sørg for at snitte sværen med ca. 1 centimeters mellemrum. For stort eller for lille mellemrum kan både ødelægge flæskestegens klassiske udseende og chancen for perfekte sprøde svær.
3. Beregn 1 spsk groft salt pr. kg kød og vær omhyggelig med at gnide det ned mellem sværerne.
4. Sørg for, at din saltede flæskesteg får lov at stå og trække i mindst en halv time, inden den kommer i bradepanden.
5. Stegen skal ligge lige, så du kan fx bruge alufolie eller andet til at ligge under den ene ende af stegen.
6. Brug et stegetermometer og hold øje med, hvornår kernetemperaturen når 55 grader. Er sværen sprød ved 55 grader, fortsættes stegningen indtil sluttemperaturen på 65 grader. Hvis ikke, skal temperaturen i ovnen øges til mellem 250-300 grader, indtil flæskestegens kernetemperaturen er 65 grader.
7. Hvis stegen er færdig, men sværen endnu ikke sprød, kan du pille sværen af stegen og grille den separat.
8. Til slut er det vigtigt, at stegen får lov at hvile utildækket i ca. 20 min.

Opskriften er til 6 personer.