

Sprængt ribbensteg



Nu er set heldigvis slut med den vildledende "neutralmarinerede" kylling. Fra den 11. januar skal alt kød der er pumpet med saltlage mærkes tydeligt med mængde kød og vand. Det gælder ikke kun kylling, men også f.eks. det såkaldte "kryddersaltede" kød, som markedsføres af "Crown of Cooking". De synes det er smart at pumpe 10% saltlage i flæskestegen fordi, som de skriver, det holder kødet saftigt (læs vandigt) når det bliver stegt for meget. Hvorfor ikke blot skrive på pakken, hvordan kødet skal steges?

For lige at få ryddet op i begreberne er her en lille ordforklaring.

Sprængning betyder at kødet lægges i en saltlage, som også kan indeholde krydderier. Bruges til f.eks. til skinker, hamburgerryg, rullepølse.

Tørsaltning siger sig selv. Her saltes med tørt salt. Også her tilsættes ofte krydderier. Ved tørsaltning trækker væden ud af kødet, og vægten reduceres med 20-30%, og giver følgelig en mere koncentreret kødsmag. Tørsaltet bacon er en delikatesse kan man få i velassorterede supermarkeder. Tørsaltning bruges også til spegeskinker som f. eks. Parmaskinker og til pølser.

Marinering. Her lægges kødet i en væske med krydderier. Det kan være olie, vin, yoghurt, frugtsaft osv. Nogle marinader mørner kødet på grund af indholdet af syrer eller enzymer (f.eks. ananas), mens andre blot bruges til krydring.

Rub hedder det på grillsprog, når man gnutter krydderier ind i kødet, og lader det hvile et stykke tid, før det tilberedes.

Der er en særlig saltning der kaldes **Gourmetsaltning**. Ved gourmetsaltning af et stykke kød med 10 g salt pr. kilo kød øger kødet sin vandbindeevne. Saltet trækker efterhånden ind i kødet, efter et døgn er det trukket ca. 2 cm ind. Gourmetsaltet kød svinder mindre ved tilberedning. Ved den milde saltning sker der en nedbrydning af proteinerne, og kødet opleves som mere saftigt. Så det er en god idé at salte sit kød forsigtigt inden tilberedningen. Det behøver ikke at være et døgn før, men en smule salt på koteletten et par timer før den skal steges, har også god effekt.

KATRINE-FLÆSK kendes over hele landet og opskriften står i flere kokebøger under forskellige navne. I forfatteren Klaus Rifbjergs kokebog står den f. eks. som "Stine Peder Kristensen-flæsk".

Til 4-6 personer bruges:

1 ribbensteg (1-1 1/2 kg)

1 liter vand

150 g salt

2 løg

2 gulerødder

10 hele sorte peberkorn

2 laurbærblade

3-4 hele nelliker

Lav en saltlage af 150g salt opløst i 1 liter vand i en gryde. Tilsæt et par løg i kvarter, et par gulerødder, lidt peberkorn, laurbærblade og nelliker. Kog lagen op, og køl den helt af.



Kødet skal dækkes helt af lagen, så i stedet for at lave 3-4 liter lage, propper du bare kødet ned i en kraftig plastpose (eller to da benene på stegen gerne vil prikke hul på posen). Fyld lagen i posen, få så meget luft ud af posen som muligt og luk posen forsvarligt. Læg det i en fad og lad det stå kølig natten over.



Næste dag duppes ribbenstegen tør, og der stikkes laurbærblade og nelliker i ridserne i sværen. Steges for middel varme i ovnen (ca. 175 grader) et par timer, indtil kødet er mørt, og sværen er sprød. Server stegen kold med rugbrød og agurkesalat eller rødbeder til.

Køkkensriveren