

# Grillet svinemørbrad med radise-løvstikkepickles og mos af nye kartofler med rygeost

## 4 Personer

2 svinemørbrader  
1 bundt radiser, helst de aflange  
2 store skalotteløg  
1 bundt løvstikke  
600 g små, nye kartofler  
2 dl koldpresset rapsolie  
5 spsk æbleeddike  
2 dl rygeost  
havsalt og friskkværnet sort peber



Start med at ordne mørbraderne. Fjern den lille bi-filet fra ydersiden af hver mørbrad. Jeg bruger fingrene til at fjerne så mange hinder og rester af fedt som muligt og bruger kun kniven, når mine fingre ikke er "skarpe" nok. På den måde risikerer du ikke at komme til at skære for meget fra. Del mørbraderne i to og krydr godt med salt og peber.

### RADISE-LØVSTIKKEPICKLES

Vask radiserne og trim top og bund. Skær i aflange både og gem til servering. Pil og hak skalotteløgene fint og gem til servering. Vask, slyng og pluk løvstikkebladene fra stænglerne og snit eller hak fint.

Tænd op i grillen nu, så den er klar inden for 45 minutter med briketter eller 30 minutter med kul.

Vask og skrub kartoflerne. Kom dem i en gryde med letsaltet vand og simrekog i 10 minutter. Sluk for gryden og lad kartoflerne trække færdige, mens de holder varmen til servering.

Når grillen er klar, fordeles kullene i den ene side af grillen, så man har en varm og en mindre varm zone på hver side af grillristen. Grill mørbraderne i 2 minutter på begge flader, men også på de smalle sider, og læg dem så væk fra varmen i den lune side af grillen. Her kan de trække, til kartofler og radise-pickles er klar.

### SERVERING

Vend radiser, skalotter og løvstikke med 1 1/2 dl af rapsolien. Krydr med salt og peber og smag til med et par skefulde æbleeddike.

Hæld vandet fra kartoflerne og stød dem groft sammen med en grydeske. Vend rygeosten og den sidste rapsolie i og rør hurtigt sammen. Krydr med lidt salt, men især med friskkværnet peber.

Skær skiver af de lune mørbrad og server med den grove mos og den smukke radise-løvstikkepickles.



## AAMANNS APPETIT

Opskriften er fra bogen "AAMANNS Appetit - Hyggelige retter til gode dage" af Adam Aamann, Politikens Forlag, 2012.