

# Grillet tyksteg med remoulade:

## Til 6 stykker smørrebrød

500 g velhængt oksetyksteg eller 400g steg fra i går(culotte eller oksefilet kan selvfølgelig bruges)  
1 spsk vindruekerneolie  
1 spsk smør  
Havsalt og friskkværnet peber

## Sprøde løg:

2 zittauerløg  
1/2 L mælk  
1 l majsolie til fritering  
150 g hvedemel  
1 spsk salt

## Remoulade:

2 dl kål- og rodfrugtpickles(se opskriften her på siden)  
1 dl mayonnaise(se opskriften her på siden)

## Anretning

1 stang peberrod a 15cm.  
1 lille håndfuld kørvelkviste  
6 skiver rugbrød  
Smør

## Fremgangsmåde

### Tyksteg:

Varm ovnen op til 100 grader. Afpuds tykstegen for sener og fedt. Varm olie og smør op i en pande, brun stegen godt på alle sider og krydr med rigeligt salt og peber. Sæt derefter stegen i den varme ovn i ca. 45 minutter, til kernetemperatur er 57-58 grader. Vend den 4 gange undervejs. Tag stegen ud af ovnen og lad den køle af ved stuetemperatur. Hvis den skal spises kort efter tilberedning, eller sæt den til afkøling i køleskab, hvis den først skal spises dagen efter.

## Sprøde løg:

Skær løgene i 2 mm tynde skiver med en skarp kniv eller på et mandolinjern.  
Prik skiverne ud, så de ikke hænge sammen. Kom mælk og salt i en kasserolle, bring det i kog og blancher løgskiverne heri i 3 minutter. Sigt løgene fra og lad dem køle af.  
Vend løgskiverne i mel, kom dem i en sigte og ryst overskydende mel af.

Kom olien i en stor tykbundet gryde (4 liter) og varm den op til ca. 180 grader.

Olien er klar, når den syder omkring en trætrandstik. Skru lidt ned for varmen og fritér løgene lidt ad gangen i gryden, til de er gyldenbrune. Pas på med at komme for mange løg i ad gangen, da det får olien til at boble over. Tag løgene op med en hulske, læg dem på fedtsugende papir og lad dem køle af.

Løgene kan evt. tilberedes 1-2 dage før servering.

Pak dem i en lufttæt beholder med lidt fugtsugende papir, når de er kølet helt af.

## Remoulade:

Hak pickles groft i en foodprocessor eller med kniv på spækbrædt.  
Rør det sammen i en skål med mayonnaisen.

## Anretning:

Skræl og skrab peberroden.

Skær tyndstegen i meget tynde skiver og læg eller fold skiverne på rugbrød smurt med smør, fordel remoulade, friskskrabet peberrod, sprøde løg og evt. kørvelkviste ovenpå.

