



COOKING PASSION SINCE 1877

DAMPET RIBBENSTEG



NEFF præsenterer her den bedste og nemmeste måde at forberede en ribbensteg på. Her behøver du ikke tænke på at vende eller komme i vandbad, som du skal på traditionel vis.

INGREDIENSER

RIBBENSTEG

3 kg ribbensteg
3 spsk. salt
1 spsk. groftmalet sort peber
1 tsk. bagepulver
3-4 løg

SAUCE

Sky fra stegen + vand og bouillonterning (i alt 1,5 liter)
60 g fedt fra stegen
60 g hvedemel
1 spsk. Dijon sennep
2 spsk. rødvineddike

TILBEHØR

Kogte kartofler
Hjemmelavet rødkål
Svesker og æbler

TILBEREDNING

Saltes 1-3 dage før: Snit sværen inden salt og peber kommes på alle sider, og sørg også for at gnide godt ind i de skårne svær. Til en 3 kg ribbensteg skal du bruge ca. 3 spsk. salt og 1 spsk. groftmalet sort peber. Lad stegen ligge koldt med sværen nedad. Denne saltning giver mere smag dybere inde i kødet, og giver et saftigere resultat. Den hjælper også sværen, til at blive sprød. Du kan også blande 1 tsk. bagepulver i saltet, hvilket yderligere bidrager til sprød svær.

Stegning på serveringsdagen: Placer ribbenstegen i et ildfast fad, omtrent på størrelse med stegen, det giver mindre fedtstænk under stegningen. Klods stegen lidt op i midten, så siderne hælder en smule nedad. Vi bruger to til tre skrællede løg delt i store stykker. Det fedt, der smelter under stegningen flyder væk, så sværene kan blive sprøde, og løg giver samtidig en god smag. Løgene kan også serveres som tilbehør eller anvendes i saucen. Fyld et par cm. vand i formen, det giver en saftig steg, og en god sky til saucen. Sørg for at der altid er vand i formen under stegningen, fyld efter om nødvendigt.

Fyld vandtanken og forvarm ovnen til 160°C

Hvis du har en ovn i normal størrelse, skal du bruge rille 2 (talt nedefra), i en kompakt ovn (45 cm højde) bruger du rille 1. Steg ribbenstegen i 2 timer ved 160 ° C og funktionen CircoTherm®, dampskud skal indstilles på maksimum. Hvis ribbenstegen vejer mere end 3 kg, skal du øge tilberedningstiden med ca. 20 minutter. Under dampning vil fugten indfanges af sværen.

Skift derefter til termogrillning 225°C og sluk for dampen. Steg i 15-25 minutter, men efter ca. 12-15 minutter skal du holde øje med sværen. Med denne metode bliver den "indfangede fugt" udtørret i sværen, så den bliver sprød og luftigt. Hvis sværen er lidt skæv, og - eller dele af sværen er færdige før andre, kan du dække dem med lidt aluminiumsfolie for at forhindre, at sværene bliver sorte.

Tag stegen ud og lad den hvile i mindst 20-30 minutter, inden du vender den med svær siden nedad og skærer den i skiver. Ved at lade den hvile, bibeholdes saften i kødet, og ender ikke på dit spækbræt. Løget er godt at servere ved siden af, som lidt lækkert tilbehør, eller det kan koges med i saucen og derefter sies fra. I den lille video steges løgene i lidt fedt fra stegen, og krydres med salt, groftmalet peber, hvidvin og persille.

Hæld skyen fra fadet i et litermål. Skum fedtet væk. Hæld vand og en bouillonterning ved, så der i alt er 1,5 liter kraftvæske til saucen. Opvarm fedt fra stegen og hvedemel i en gryde, indtil den bliver nøddebrun. Beregn 60 g fedt og 60 g hvedemel til en tyk sauce. Spæd den kraftvæsken op og rør godt, så den ikke klumper. Tilsæt løg, hvis det ikke bruges som tilbehør. Kog saucen ned til ca. 1 liter og krydr med peber, 1 spsk. Dijon sennep (helst den grove), et par spiseskefulde god rødvineddike og evt. lidt salt.

Ribbensteg serveres traditionelt med sauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål. Svesker og æbler er også godt som tilbehør.