Fläskstek med knaprig svål, svartölsås och chimichurri

4 portioner

INGREDIENSER

Fläksteken:
Ca. 1.5 kg fläsk, med svål
Ister (alt. matolja)
1 tsk paprikapulver
1 tsk kumminfrön
Salt, peppar
500 g soppgrönsaker (sellerirot, purjolök, morötter, persilja, persiljerot)
1 stor gul lök
1 vitlöksklyfta
500 ml köttbuljong
100 ml öl av mörkare karaktär, t.ex. Schwarzbier
1 tsk socker
1 tsk majsstärkelse

Chimichurri:
35 g bladpersilja
15 g koriander
6 msk olivolja
2 msk vit balsamvinäger
2 vitlöksklyftor
Juice och skal från 1 ekologisk lime

TILLAGNING

Häll 1,5 liter kokande vatten över fläksteken tills kanterna rullar upp. Använd en vass kniv och skär ett rutnät i svålen (ca 1-2 cm djupt) utan att skära ned i köttet, för att undvika att steken blir torr. Häll på kokande vatten igen. Kanterna på den skårade svålen bör nu också rullas upp.

Värm ister eller olja i en stekpanna och fräs fläksteken på alla sidor förutom svålen.
Ta bort fläksteken och häll den mörka ölen i den varma pannan. Marinera fläksteken med paprika, kumminfrön, salt och peppar.

Rengör soppgrönsakerna, skala vid behov och hacka grovt. Skär löken i åttondelar men skala den inte. Lägg löken och soppgrönsakerna i en ugnsform och låt sjuda i cirka 5 minuter. Addera hälften av buljongen och ölen i pannan.

När steken är klar ställer du in ugnen på ”grill, liten grillyta”, 200 ° C, och fortsätter tills skorpan är knaprig. Häll av stekskyn och gör en redning. För att reda såsen, häll 3 msk steksky i en skål, tillsätt majsstärkelse och rör om. Koka upp återstående steksky och rör i majstärkelseblandningen för en slät sås.

För att tillaga chimichurrin, blanda alla ingredienser i en matberedare och bearbeta till en jämn pasta.

Skär upp köttet i skivor och servera det med chimmichurri och den svarta ölsåsen.