

Cuvettesteg På Kuglegrillen - sådan gør du!

Cuvettesteg Video Opskrift.

Denne Blogindlæg indholder **Reklame** da den er lavet i Sammenarbejde med [Turbostarter.dk](https://turbostarter.dk), [Napoleon Grills Danmark](https://napoleongrillsdanmark.com) og [Steak-Out.dk](https://steak-out.dk)

Culottesteg er et fantastisk lækkert stykke kød. Det er ingen hemmelighed at kvalitets kød, koster lidt ekstra - derfor skal det også helst lykkes i første hug. Ellers bliver det hurtigt en dyr fornøjelse. Her får så min opskrift/fremgangsmåde på en super Cuvetteoplevelse. Er du klar til at kaste dig ud i det og nyde et fantastisk stykke kød?

Culottesteg er herhjemme kendt som lidt af en luksus udgave. Når vi snakker oksesteg. Derfor er de også ret dyre. Er pengepungen ikke til det kan man faktisk få en lignende oplevelse med en kvalitets oksecuvette fra U.S.A f.eks.

Når jeg laver Cuvettesteg på en [Napoleon Kuglegrill](https://napoleongrillsdanmark.com) så gør jeg det ved 180 grader. Den temperatur beholder jeg indtil stegen har en kernetemperatur på 54°C grader er nået. Så tages culotten ud og den får lov at hvile på spækbræt. Her gælder det mere hviletid mere saft i kødet min får altid lov at ligge i 10 til 20 minutter. Hvor kernetemperaturen lige stiger et par grader yderligere. Men det gør intet.

Kernetemperatur - DIN GARANTI FOR PERFEKT TILBEREDT KØD

Jeg Har Brugt Følgende Ingredienser Til Denne Cuvette Opskrift:

- 1 [Cuvettesteg på ca.1,5kg](#) (australske Wagyu cuvetter fra Aaco)
- lidt olivenolie

- 4 tsk. rørsukker
- 2 tsk. fint salt
- 1 tsk. pebermix
- 2 tsk. hvidløgspulver

Fremgangsmåde Til Tilberedning Af En Cuvette Steg:

1. Du starter med at blande rørsukker, salt, pebermix og hvidløgspulver sammen til en Rub.
2. Nu trimmer du din oksecuvette, hvor du skærer alt unødvendigt fra såsom sener. Gør det grundigt, det er ikke særlig rart at få i munden under spisningen senere. Du kan også bed din slagter om at gøre det for dig! Fedtkappen kan også trimmes lidt hvis man finder den for voldsom. Jeg beholder som regel al fedtet på toppen. Jeg ridser det så der opstår et flot mønster, men vær forsigtigt at du ikke ridser for dybt. Det er kun fedtet der skal ridses.
3. Jeg bruger lidt olivenolie som masseres ind i stegen, det gør at min rub / krydderiblanding bliver meget bedre hængende på kødet. Dermed undgår man spild. Efter du har påført din rub lader du din Cuvette stå på bordet i 30 - 45 min. for at den kan trække krydderierne til sig.
4. Mens din Cuvtesteg står og venter kan du klargøre din grill til 180°C grader og indirekte varme.
5. Når din Grill er klar og din Cuvette har trukket de 45 min, er det tid til at komme den på grillen. Det tager ca. 60 - 90 minutter at tilberede den.
6. Nu lader du din Okse Cuvette forblive i grillen til den har kernetemperatur på 54°C grader.

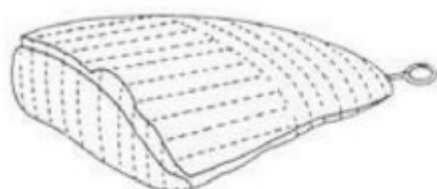


7. Når de 54°C grader er nået, tager du din Cuvettesteg af grillen og stiller den på et skærebræt og dækker den til med et viskestykke og lader den stå i 10 til 20 minutter. I den tid stiger kernetemperatur til ca 56°C grader.
8. Så er den klar til udskæring. Jeg anbefaler du benytter en af de to metoder der er beskrevet forneden.

Udskæring Af En Cuvette Steg

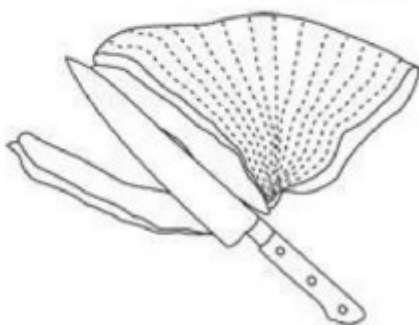


Der findes to forskellige udskæringsmetoder til en Cuvettesteg som du kan se på billede.



Start fra spidsen og skær til næsten halvdelen af stegen er skåret for
Så vender man og skærer den anden vej
Man skal holde øje med skiverne, mens man skærer

Start fra spidsen af stegen og drej skæreretningen som en vifte
Man skal holde øje med skiverne, mens man skærer



På en Culotte / Cuvette vender fibrene halvvejs, eller de stråler fra spidsen af stegen som en vifte. Det er nemmest at se på den rå steg, man skal se på kødsiden - ikke fedtsiden. Man kan sætte en kødnåle i den spids, hvor man skal starte med at skære for, det kan nemlig være svært at se, når stegen er stegt.