

Cuvettesteg Black Angus - sådan gør du

Jeg elsker godt kød, herblandet en Okse cuvettesteg og det er der vidst heller ingen hemmelighed i at det koster lidt ekstra end normalt. Og når man så er i gang med at grille skal det også lykkedes hvert gang. For ellers bliver det en dyrt fornøjelse i længden. Her er så opskriften / fremgangsmåde på hvordan jeg laver Black Angus oksecuvettesteg herhjemme.



Lidt mere info om en Cuvettesteg eller oksecuvette som er en billigere udskæring af luksus udgaven culotte også kaldt okseculotte. Men det betyder slet ikke der ikke tale om godt oksekød her, som man kan stege fantastisk mørt. Når jeg laver sådan en oksesteg så gør jeg det ved 125 grader til den har en kernetemperatur på 54 grader. Efterfulgt får den lov at hvile sig til den er op på 56 grader det tager ca. 5 til 10 min.

Kernetemperatur - DIN GARANTI FOR PERFEKT TILBEREDT KØD

Jeg har brugt følgende ingredienser:

- 1 cuvettesteg på ca.1,4kg
- lidt olivenolie
- 4 tsk. brun farin
- 2 tsk. fint salt
- 1 tsk. pebermix
- 2 tsk. hvidløgspulver

Fremgangsmåde:

Du starter med at blande dine brun farin, salt, pebermixen og hvidløgspulver sammen til en rub.

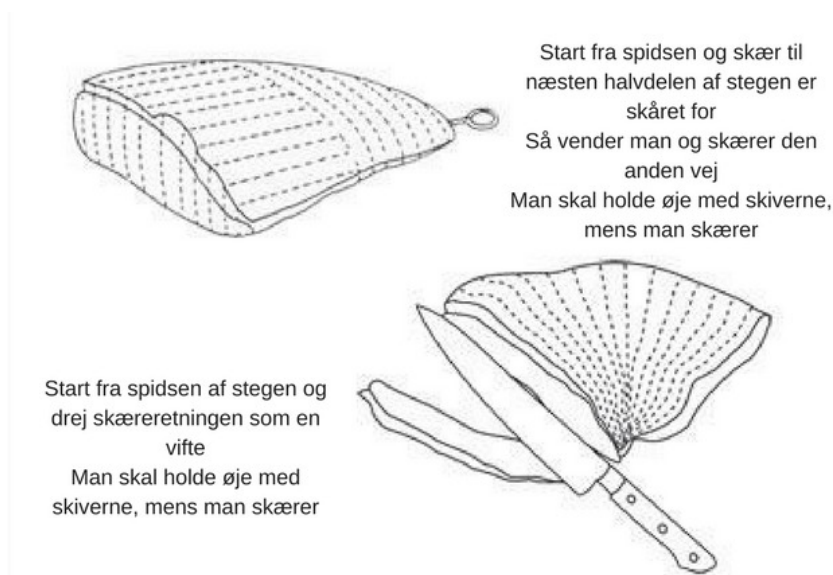
Nu trimmer du din oksecuvette, hvor du skærer alt unødvendig som sener fra. Gør det grundigt, det er ikke særlig rart at få i munden under spisningen senere. Du kan også bed din slagter om at gøre det for dig! Jeg holder gerne lidt fedt tilbage på toppen.

Jeg bruger altid olivenolie til at smøre mine stege ind med nogen få dråber, grunden er simpel 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 Oksecuvette stå på bordet i 30 - 45 min. for at den kan trække krydderierne til sig.

Imens din steg står og venter kan du klargøre din grill til 120 -125 grader om du bruger kul, gas eller pelletgrill er faktisk underordnet. Bare du holder dig til de 120 - 125 grader og indirekte varme.

Når din Grill er klar og din Cuvettesteg har trukket det 45 min. er det tid til at komme den på grillen. Det tager ca. 60 - 90 minutter at tilberede den. Når den har nået den ønskede kernetemperatur på 54 grader i mit tilfælde så tager jeg min oksecuvette af grillen og stiller den på mit skærebræt og tildækker den med et viskestykke og lader den stå i 5 - 10 minutter i den tid stiger kernetemperatur til 56 grader.

Og så heder det udskæring. Her findes der to forskellige metoder til en Cuvettesteg.



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, og 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.