

Oksecuvette - sådan griller du den perfekte Cuvette

Oksecuvette er et fantastisk stykke kød, det er meget nemt at tilberede og smager virkelig fantastisk til næsten alt. Det vigtigste ved en Cuvette steg er at man lader den hvile i 10 til 15 minutter inden udskæring. Jeg vil gerne vise jer hvordan man griller en Amerikansk kornfodret Oksecuvette. Så den ligner en million og naboen bliver kridt hvid af misundelse han skal over og have lækkert mad fra grillen.



Cuvette stegt perfekt på grillen

Amerikansk Oksecuvette - hvorfor skal man vælge den?

Det er faktisk nemt forklaret, når man i dag køber supermarkeds cuvetter. Kan man være så uheldig at de bliver mere sej og kedlig i farven. En kornfodret Oksecuvette derimod er mere rosa i kød den er mere taknemmelig også hvis man suser forbi den ønskede kernetemperatur med 6 grader. Det tager den her ikke

helt så tungt som en Dansk cuvettesteg. Det ligger i dennes kød struktur pga det foder dyret har fået. [Egte amerikanske kornfodret oksecuvetter*](#), er toppen af poppen når vi snakker cuvetter. Følger du min opskrift på Oksecuvette så garanterer jeg dig at du kommer 100% safe i mål.

Ingredienser til en fantastisk stegt Oksecuvette

- 1 ca.1,3 kg Amerikansk kornfodret Oksecuvette (Købt hos [Steak-Out.dk*](#))
- 1 kvist Rosmarin
- 1 kvist Timian
- Oliven eller mad olie
- Smør
- Salt & Peber



Fremgangsmåde sådan laver du den perfekte Cuvette steg.



1. Du starter med at afpudse din Cuvette for overflødig fedt og sener.



2. Når det er gjort gnider du din Cuvette ind i lidt olie, og kommer salt og peber på.



3. Nu lader du den ligge på bordet i mens du varmer din grill op på 200 grader ved indirekte varme.

4. Når den er op på den ønskede temperatur banker du din Cuvette af over direkte varme 1 min per side. Derefter 30 sek. på de korte sider og på bagenden. Jeg har gjort det på min [Napoleon Prestige Pro500*](#) Sizzelzone. Så du er sikkert på den er stegt hele vejen rund.



5. Så tager du den af grillen ligger den i et ovnfast fad med en lille rist i bunden. Kommer tre klat smør på og ligger din Rosmarin og Timian ovenpå. Som på billede



6. Så skal din Oksecuvette tilbage i grillen ved indirekte varme. til den ønskede kernetemperatur er nået. i mit tilfælde 54 grader.

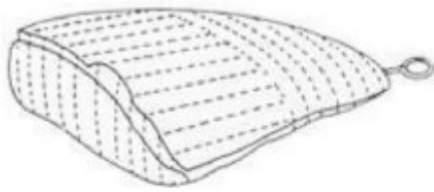


7. Når den har nået den ønskede Kernetemperatur, tager du din Steg af grillen og lader den hvile i yderlige 10 minutter inden du skærer den ud.



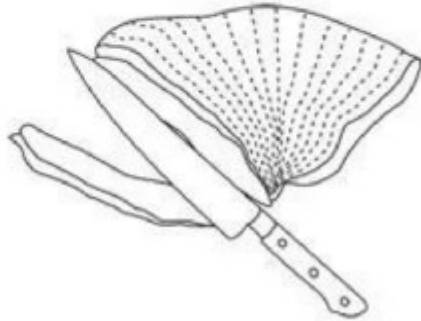
Sådan skærer du din Cuvette rigtigt!

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



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, og man skal se på kødsiden - ikke fedtsiden.



Oksecuvette stegt perfekt på grillen

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.

Jeg har lavet en fantastisk [Gorgonzolasauce](https://boemsen.com/gorgonzolasauce/) til min Cuvettesteg som understreger kødet egen smag fantastisk.



<https://boemsen.com/gorgonzolasauce/>