

Italiensk kalvbringa med grillad polenta och tomatragu

För 6 personer

1 kg kalvbringa, urbenad + bindgarn

1 tsk salt

1 krm vitpeppar

1/ 2 msk flytande matfett

2 dl kalvbuljong

Fyllning:

150 g kalvfärs

50 g lufttorkad skinka

1/ 2 msk färsk salvia

2 msk färsk timjan

2 vitlösklyfta, hackad

2 msk vitt vin

1/ 2 dl bladpersilja, hackad

50 g parmesan, grovriven

2 dl polenta

6 dl vatten

salt och svartpeppar

1 msk rapsolja

2 purjolökar, i bitar

6 plommotomater, skållade, urkärnade

1 msk rapsolja

1 dl grönsaksbuljong

2 tsk socker

1 msk tomatpuré

salt och svartpeppar

-
- 1. Lägg köttet med skinnsidan nedåt. Salta och peppra. Blanda alla ingredienser utom ost till fyllningen och bred den över köttet. Strö över osten. Rulla ihop från kortsidan och bind tätt med bindgarn. Bryn köttet runt om i matfett i en gryta. Späd med buljong och sätt i en digitaltermometer. Bräsa under lock cirka 1 1/ 2 tim till innertemperatur 75°. Låt vila i folie cirka 15 minuter. Ta till vara på stekskyn.*
 - 2. Koka upp salt och vatten och rör i polentan till en jämn gröt. Låt sjuda 20 minuter. Smaksätt med salt och svartpeppar. Häll upp gröten i ett centimetertjockt lager i en form och låt svalna. Skär i portionsbitar och stek lätt i olja.*
 - 3. Dela tomaterna i grova bitar och fräs dem med purjolök i olja. Tillsätt buljong, socker och tomatpuré och låt koka ihop. Smaksätt med salt och peppar. Skär köttet i skivor och häll över lite steksky.*