



## *Korshøjs Køkken*

v/Lars Korshøj

tlf 40752201

[lars@korshojkokken.dk](mailto:lars@korshojkokken.dk)

[www.korshojkokken.dk](http://www.korshojkokken.dk)

# ØLMARINERET KALVEFILET

## Den klassiske marinade.

1 l Scottish Strong Ale Bryghuset Kragelund  
1 glas cognac  
½ dl. Balsamico  
2 fed hvidløg mast med skal  
4 bananskalotteløg med skal  
4 stilke bredbladet persille  
frisk rosmarin  
frisk timian  
friskkværnet peber  
1 spsk. Uraffineret salt

## Den asiatiske marinade

1 l Scottish Strong Ale  
1 glas cognac  
2 spsk. frisk reven ingefær  
1 spsk. spidskommen groft knust  
2 stilke citrongræs  
saft og skal af 6 lime  
2 spsk. Nam Pla ( thailandsk fiskesauce )  
3 spsk. Soya Sauce  
4 fed hvidløg groft hakket  
1 tsk. knust koriander  
Friskkværnet peber  
Lidt uraffineret salt

Kalvefileten marinerer 1-2 døgn.

Kødet grilles eller steges i ovn.

Ved ovnstegning brunes kødet ved 225 grader i ca 20 min og steges herefter i marinaden i 25-30 min. **Steketiden afhænger af vægt og graden af gennemstegning!!** Kødet skal hvile tildækket min. 30 min.