

inköpslistan.se

Av: John Petersson

- 4 port
- Nötkött, Huvudrätt, Fest

HELSTEKT OXFILÉ MED SMÖRFRÄSTA KANTARELLER

Ingredienser

700 g oxfilé

Smörstekta kantareller

3 dl kantareller *(gula eller tratt)*
1 msk smör
1 msk bladpersilja

Krämig savoykål

1 msk smör
4 dl savoykål *(strimlad)*
1 st scharlottenlök
1/2 dl vitt vin
1,5 dl grädde, visp

Rödvinssky

1 msk smör
1/2 st lök, gul
1 klyfta vitlök
2 dl rött vin
1/2 msk fond, kalv
1 krm timjan
1 st lagerblad
1/2 msk maizena
1 nypa strösocker
1 nypa salt
1 krm svartpeppar

Garnering

1/2 kruka timjan
1 tsk flingsalt *(gourmet)*
1 krm svartpeppar, grovm.

Gör så här

1. Börja med potatiskakan och den ska göras minst 3 tim i förväg för att man ska kunna skära den i skivor.

2. Sätt ugnen på 150 grader. Putsa oxfilén och stek den gyllenbrun runt om i en stekpanna. Salta och peppra. Stek oxfilén medium med innertemperaturen ca 55 – 58 grader och låt filén sedan vila i folie ca 10 minuter.

3. Fräs undertiden finhackad schalottenlök tillsammans med savoykålen i några minuter i smör. Tillsätt vitt vin och grädde. Låt kålen sjuda på svag värme så att grädden kokar in och blir krämig. Smaka av med salt och peppar.

4. Gör rödvinsskyn genom att fräsa lök och vitlök i lite smör i en kastrull. Häll på rödvin och kalvfond tillsammans med timjan, socker och lagerblad. Låt skyn koka ner till hälften och red av med lite maizenamjöl. Sila skyn i en finmaskig sil och smaka av med salt och peppar.

5. Innan serveringen steks kantarellerna i smör och finstrimlad persilja tillsätts. Krydda med salt och peppar.

6. Skär potatiskakan i tjocka skivor och värm dem i ugnen eller i en stekpanna. Skiva upp oxfilén och lägg skivorna på den varma savoykålen. Strö de smörstekta kantarellerna ovanpå och garnera med färsk timjan, flingsalt och några varv från svartpepparkvarnen. Avsluta med att hälla på lite rödvinssky över köttet.