inköpslistan.se

Av: Joakim

- 4 port
- Nötkött, Huvudrätt

OXFILÉ TOURNEDOS MED POTATISKAKA OCH RÖDVINSSÅS

Tournedos är den utskurna mittbiten på oxfilén

Ingredienser

Potatiskaka

700 g potatis
1 st lök, gul
2 klyftor vitlök
4 msk olivolja
65 g bladspenat *(färsk)*
6 st ägg
2 dl vispgrädde
1 tsk salt *(Efter smak)*
1 krm svartpeppar, grovm. *(Efter smak)*

Oxfilé Tournedos

800 g oxfilé *(Mittbiten)*
2 msk smör *(För stekning)*
1 tsk salt *(Efter smak)*
1 krm svartpeppar, grovm. *(Efter smak)*

Rödvinssås, se separat recept

Gör så här

1. Potatiskaka:
Sätt ugnen på 225˚C. Skala och koka potatisen nästan klar i lättsaltat vatten. Skala och skiva lök och vitlök tunt. Skär den kokta potatisen i skivor.

2. Stek potatis, lök och vitlök i hälften av oljan i en stor stekpanna tills de blivit lätt gyllenbrun. Krydda med salt och peppar. Varva potatis och spenat i en smord form.

3. Vispa samman ägg och grädde. Smaksätt med salt och peppar. Häll äggsmeten över potatisen i formen.

4. Baka kakan mitt i ugnen tills äggsmeten börjar stelna, ca 15 minuter. Skär kakan i bitar i önskad storlek eller servera direkt ur formen. Garnera med färska örter.

5. Oxfilé Tournedos:
Sätt ugnen på 160˚C. Skär köttet i 200 g stubbar. Salta och peppra köttet på båda sidor.

6. Hetta upp en stekpanna och stek oxfilébitarna hastigt i smör. Detta moment är endast till för att få en fin färg på ytan.

7. Lägg på ugnsplåt stick en stektermometer i en av köttbitarna (det är viktigt att termometerns spets sitter mitt i biten.)

8. Stek köttet klart i ugn. Köttet är färdigt när innertemperaturen visar 58˚C (medium).

9. Rödvinssås enlig separat recept