

Oksemørbrad m. bordelaisesauce

mandag 18. marts 2013

Fremgangsmåde.

Ingredienser

600-700 gr. oksemørbrad
salt, peber
smør/olie til bruning

Bordelaisesauce

4 skalotteløg
6 hele peberkorn
1 kvist timian
½ laurbærblad
3 dl. vin
4 dl. okse fond
15 gr. koldt smør

Kartoffelkager

600-700 gr. kartofler
1 æggeblomme
salt, peber
lidt muskatnød
3 plader butterdej
blå birkes
æg til pensling

400 gr. hel bladets spinat evt. frost
1 dl. fløde
salt, peber

250 gr. svampe

Oksemørbraden pudses af. Brunet og steges ca. 25-30 minutter v. 250 grader i ovnen.

Tiden afhænger af tykkelsen

Oksemørbraden tages ud og hviler i 20 minutter inden der skæres skiver af det.

Bruges stegetermometer skal centrumstemperatur ved udtagning fra ovn være

Lidt rød 55-60 C.

Svagt rosa 60-65 C.

Gennemstegt 65-68 C.

Bordelaisesauce

Kom skalotteløgene i en gryde sammen med hele peberkorn, timian og laurbærblad. Kom rødvinen i og bring saucen i kog. Kog ind til gryden er næsten tør. Tilsæt kalve eller oksefond eller bouillon, saucen koges igen, rør godt i bund det er her alle smagsstofferne sidder, lad saucen simre i ca. 10 minutter til der er ca. 2 1/2 dl tilbage, skum saucen med mellemrum, smag til med salt og peber og si igennem en finmasket sigte. Rør smørret i en tern af gangen.

Bagte kartoffelkager

Skræl og kog kartoflerne møre i usaltet vand. Hæld vandet fra, mos dem og rør æggeblommer, salt, peber og muskatnød i.

Rul butterdejen ud til ca. dobbelt størrelse og udstik 16 runde kager på ca. 7 cm i diameter.

Fordel kartoffelmosen på halvdelen af kagerne og læg dem på en bageplade med bagepapir.

Pensel resten af kagerne med æg, drys med birkes og læg dem oven på mosen, som låg.

Bag kagerne ved 200 grader i ca. 20 minutter, mens mørbraden hviler.

Spinaten sautes til væden forsvinder tilsæt fløde, salt og peber.

Mørbraden anrettes på en bund af spinat.

Steg champignonerne