

Højrebsfilet m bordelaisesauce

Mandag 20. marts 2023

Ingredienser

Ca. 800 gr. oksefilet
Salt, peber olie/ smør til bruning

Bordelaisesauce

4 skalotteløg
6 hele peberkorn
1 kvist timian
½ laurbærblad
1 spsk. balsamico
3 dl. vin
4 dl. okse fond/ vand og bouillion
20 gr. koldt smør

Kartoffelmuffins

850 gr. kartofler, skrællet
1 løg, hakket fint
150 gr. bacon
1 spsk. timian, frisk, hakket fint
1 fed hvidløg, finthakket
2 æg
2 spsk. smør, blødt
1 spsk. piskefløde
2 spsk. purløg, hakket
0,5 dl. revet parmesan
1 tsk salt
Peber, efter smag
1 dl rasp

På en bageplade kommes bagepapir. Brug rund udstiksform i metal, ca. 8 cm. i diameter. Smør den med en smule smør og dyp den i rasp. Placer formen på bagepapiret og kom nu kartoffelmos i formen og pres den let ned. Løft formen forsigtigt **og gentag** processen til al mosen er brugt.

Slut af med at drysse lidt rasp på. Bages i en forvarmet ovn v. 200 grader i 20-25 minutter Til de er gyldne og gennemvarmede

Fremgangsmåde

Rids fedtkanten og krydr med salt og peber. Brun stegen på alle sider i fedtstoffet. Kassér fedtstoffet og læg stegen i en bradepande. Sæt den i en 150° varm ovn i 5-6 kvarter. Stegen er rosastegt, når stegetermometeret viser 55°. Tag stegen ud af ovnen. Lad den hvile i ca. 20 min., inden den skæres i skiver.

Bordelaisesauce

Kom skalotteløgene i en gryde sammen med hele peberkorn, timian og laurbærblad. Kom balsamicoen i og lad det koge ind.

Hæld rødvinen i og bring saucen i kog. Kog ind til gryden er næsten tør. Tilsæt kalve eller oksefonden eller bouillion, 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.

Skræl kartoflerne. Skær dem derefter i grove tern. Kartoflerne koges til de er møre, vandet hældes fra og de stilles til siden. Kartoflerne skal være lune når de skal moses.

Baconen skæres i små tern. I en stor gryde varmes olien op og baconternene svitses til de er gyldne. De hakkede løg, hvidløg og timian tilsættes og svitses med til løgene bliver klare. Når det er færdigt stilles gryden til siden. Når kartoflerne er kølet lidt ned kommes de op i gryden til bacon og løg. Tilsæt æg, smør, fløde, purløg, parmesan, salt og peber. Mos nu blandingen sammen til en grov eller fin kartoffelmos efter ønske.